



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 11 «ЗЕМЛЯНИЧКА»**

**ПРИКАЗ**

от «02» сентября 2025 года. № 74-3/од

г. КОТЛАС

**Об утверждении Положения об организации питания обучающихся  
в МДОУ «Детский сад № 11 «Земляничка»**

В соответствии с Постановлением Государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»; Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с целью удовлетворения физиологических потребностей обучающихся в основных пищевых веществах и энергии приказываю:

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся в МДОУ «Детский сад № 11 «Земляничка».
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.С. Щекина

ПРИНЯТО  
на общем собрании коллектива  
МДОУ «Детский сад № 11  
«Земляничка»  
Протокол № 3  
от «02» сентября 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего МДОУ  
«Детский сад № 11 «Земляничка»  
«02» сентября 2025 г. № 74-3/од

**Положение  
об организации питания обучающихся  
в МДОУ «Детский сад № 11 «Земляничка»**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детском саду № 11 «Земляничка» (далее — МДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

– Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 г. № 880.

– Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

– СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», утвержденный постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 26.09.2001 № 24.

– СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г. № 32.

– Уставом МДОУ.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в МДОУ.

1.4. Заведующий МДОУ несет ответственность за организацию питания обучающихся, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания.

1.4. Распределение обязанностей по организации питания обучающихся между работниками пищеблока, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

## **2. Цель, задачи организации питания**

2.1. Настоящее Положение разработано в целях удовлетворения физиологических потребностей обучающихся в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МДОУ;
- выполнение натуральных норм на продукты питания обучающихся на 80-100 %;
- повышение качества работы по организации питания в МДОУ;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания МДОУ;
- координация деятельности МДОУ с Учредителем, с товаропроизводителями, с поставщиками.

## **3. Организация питания**

3.1. Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложении № 6-13 к правилам СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.2. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

3.3. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

3.4. 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, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к правилам СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», по каждому приему пищи.

3.5. В МДОУ разрабатывается меню. Меню утверждается заведующим МДОУ.

3.6. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима МДОУ) для каждой возрастной группы детей.

3.7. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню.

3.8. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к правилам СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», по каждому приему пищи).

3.9. Для дополнительного обогащения рациона питания микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.10. МДОУ должны размещать в доступных для родителей и детей местах (холле, групповой ячейке), на официальном сайте следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийность порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.11. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведет в приложении № 6 к правилам СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», по каждому приему пищи.

3.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркованные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третий блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2° С до +6° С.

3.13. Контроль готовой продукции проводится бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнал бракеража готовой продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.14. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должны соблюдаться следующие требования:

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

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

– Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МДОУ.

– В МДОУ для осуществления питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, представленных родителями детей, в специально отведенных местах, оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печью для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

3.15. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья на пищеблок МДОУ должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренными в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблок МДОУ не принимаются.

3.16. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в МДОУ, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям, Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

3.17. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

3.18. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечить последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

3.19. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим МДОУ, по технологическим картам, разработанным и утвержденным заведующим. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.20. Пищеблок МДОУ должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

3.21. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.22. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.23. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованию по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

3.24. В помещениях пищеблока МДОУ ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, 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.

3.26. Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудников)».

3.27. Питьевой режим в МДОУ должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

– в детском саду должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям СанПиН;

– питьевой режим должен быть организован с использованием кипяченой питьевой воды;

– при организации режима должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества списочного состава детей, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды;

– кипятить воду нужно не менее 5 минут;

– до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;

– смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме;

#### **4. Распределение обязанностей работников по организации питания**

##### **4.1. Заведующий МДОУ:**

4.1.1. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МДОУ.

4.1.2. При оформлении ребёнка в МДОУ информирует родителей (законных представителей) об организации питания детей в детском саду, о возможности организации питания в соответствии с особенностями здоровья.

4.1.3. Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением, назначает ответственного за организацию питания в МДОУ.

4.1.4. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на педагогическом совете и родительских собраниях.

4.1.5. Ежедневно утверждает меню.

4.1.6. Контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры по замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями; достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиенических средств, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём; обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока, контролирует соблюдение СанПин.

4.1.7. Заключает договоры на поставку продуктов питания.

4.1.8. Доводит информацию из отчетов по организации питания воспитанников до всех участников образовательных отношений по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

##### **4.2. Заместитель заведующего по АХР**

4.2.1. Осуществляет контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при

необходимости проводится контрольное взвешивание порций, взятых со стола).

4.2.2. Осуществляет контроль выполнения должностных инструкций и правил внутреннего трудового распорядка младших воспитателей и обслуживающего персонала, работников пищеблока.

**4.3. Медицинская сестра:**

4.3.1. Формирует списки детей, нуждающихся в диетическом питании на основании рекомендаций врача.

4.3.2. Информирует педагогических работников и младших воспитателей о детях, нуждающихся в диетическом питании.

4.3.3. Осуществляет контроль за технологией приготовления пищи, совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

4.3.4. Контролирует правильность отбора и хранения суточных проб.

4.3.5. Ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания, а также работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника с фиксацией в Журнале гигиены сотрудников.

4.3.6. Принимает участие в производственном контроле в МДОУ в соответствии с СанПиН.

**4.4. Заведующий складом (заведующий хозяйством, кладовщик):**

4.4.1. Оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в МДОУ.

4.4.2. Организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой.

4.4.3. Контролирует качество доставляемых продуктов, наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнал бракеража скоропортящейся продукции».

4.4.4. Осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов.

4.4.5. Выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, проводит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций.

4.4.6. Участвует в составлении ежедневного меню.

4.4.7. Следит за исправностью холодильного оборудования и ведет «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

4.4.8. Содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами и ведет «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».

4.4.9. Осуществляет работу на сайте системы контроля товара Меркурий.

4.4.10. Ведет отчетную документацию.

#### 4.5. Повар

4.5.1. Обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом МДОУ, качественное приготовление пищи. Готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню.

4.5.2. Обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов.

4.5.3. Контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок, а так же количество и качество продуктов, полученных со склада МДОУ в соответствии с меню-требованием.

4.5.4. Проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции.

4.5.5. Отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд.

4.5.6. Осуществляет ежедневный отбор суточных проб.

4.5.7. Участвует в составлении ежедневного меню.

4.5.8. Контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению в соответствии с маркировкой.

### **5. Организация питания в группах**

Питание детей в групповых ячейках осуществляют воспитатель и младший воспитатель.

#### 5.1. Воспитатель:

- несёт ответственность за организацию питания в группе, соблюдение режима дня и обеспечение каждому ребенку нормы питания, обеспечение диетического питания детям с аллергическими реакциями;
- ежедневно доводит до сведения медсестры количество присутствующих детей;
- ежедневно информирует родителей (законных представителей) о питании детей в МДОУ, вывешивая меню на стенде в групповой ячейке;
- создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утвержденным режимом дня;
- обеспечивает каждому ребёнку положенную норму питания во время кормления;
- выполняет требования медицинского персонала, рекомендации по индивидуальному питанию детей;
- следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки;
- знакомит детей с названиями употребляемых блюд и ингредиентами для приготовления;
- после приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи;
- предусматривают в ходе в ходе воспитательно-образовательного процесса мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни

воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания;

- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению питания;
- организует дежурство детей по столовой (с 4-5 лет);
- прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно, при этом младший воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом;

### 5.2. Младший воспитатель:

- оказывает необходимую помощь воспитателю во время организации гигиенических процедур перед приемом пищи;
- проводит обработку столов до и после каждого приёма пищи;
- приносит пищу из пищеблока в группу;
- осуществляет организацию дежурства детей по столовой (дети под присмотром младшего воспитателя сервируют столы);
- во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей;
- прием пищи младшим воспитателем и детьми может осуществляться одновременно, при этом воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом;
- сервирует стол в соответствии с требованиями в МДОУ;
- моет и убирает посуду согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует её по назначению согласно маркировки.

### 5.3. Запрещается:

- привлекать детей к получению пищи с пищеблока;
- торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приёма пищи;
- заставлять детей долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания приема пищи, смены блюд.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом заведующего МДОУ и действует на неопределенный срок.

6.2. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение доводятся до заведующего председателем Совета Учреждения, путем направления соответствующего протокола.

6.3. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается заведующим МДОУ и оформляется приказом.