УТВЕРЖДЕНО:
Приказом директора МАДОУ
«Детский сад № 49» г. Тобольска
от 01.09.2026 № 92

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 49" Г. ТОБОЛЬСКА

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 49" Г. ТОБОЛЬСКА
Дата: 2026.09.15 09:22:43 +05'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 49» г. Тобольска

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 49»г.Тобольска (далее по тексту Учреждение), права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания .

1.2. Организация питания осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 (СП 2.4.4283-26), Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 (СанПиН 2.3/2.4.4282-26), уставом Учреждения и настоящим Положением.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

1) создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

2) гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

3) формирование у воспитанников представлений о правильном и сбалансированном питании как одной из основ здорового образа жизни, а также навыков правильного приема пищи, в том числе в культурно-эстетическом аспекте.

II Порядок организации питания

2.1 Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребыванием в Учреждении по установленным нормам.

2.2 Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление пищи, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии с их функциональными обязанностями, предусмотренными трудовыми договорами, должностными инструкциями, в соответствии с настоящим Положением, а также медицинскими работниками.

2.3 Воспитанники Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей устанавливается в соответствии в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.4 Питание воспитанников осуществляться посредством реализации примерного меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не

допускаются. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.5 Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом санитарно-эпидемиологических требований.

2.6 Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима Учреждения) для каждой возрастной группы воспитанников, утверждается руководителем Учреждения.

2.7 При разработке меню учитываются:

1) продолжительность пребывания воспитанников в Учреждении, возрастная категория и физические нагрузки воспитанников;
2) утвержденные Роспотребнадзором нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах для соответствующей возрастной категории и допустимые нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами (при наличии);
3) санитарно-эпидемиологические требования;
4) размер расходов на питание одного воспитанника в день;
5) цены на продукты питания с учетом сезонности.

2.8 Для воспитанников, нуждающихся в диетическом питании, организуется диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) воспитанника назначениями лечащего врача.

2.9 Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников в целях профилактики йододефицитных состояний у воспитанников используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.10 В доступных для родителей местах (в том числе групповой ячейке, на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет») размещается следующая информация:

1) ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
2) рекомендации по организации здорового питания детей.

Составление ежедневного меню и предоставление его воспитателям обеспечивает старшая медицинская сестра и медицинские сестры.

Вывешивание ежедневного меню в каждой групповой ячейке осуществляется воспитателями не позднее 7.30 часов.

2.11 Кратность приема пищи и режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) определяется временем пребывания воспитанников и режимом работы Учреждения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.12 Ежедневно медицинскими сестрами ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в журнал ежедневной посещаемости воспитанников.

2.13 Ежедневно до 8.30 часов воспитатели формируют заявку на питание воспитанников своей группы на следующий день исходя из фактического (прогнозного) количества воспитанников, посещающих Учреждение.

После завтрака, воспитатели корректируют заявку на питание воспитанников своей группы на текущий день исходя из фактического количества воспитанников, присутствующих в Учреждении.

На основании скорректированных заявок воспитателей медицинская сестра вносит изменения в меню-требование с учетом фактического количества воспитанников, присутствующих в Учреждении, и предоставляет его на пищеблок. Сотрудники пищеблока осуществляют закладку продуктов и приготовление пищи с учетом скорректированного меню-требования, а также обеспечивают возврат полученных продуктов на склад либо получение дополнительных продуктов со склада.
Продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, рыба, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
В случае снижения численности детей, фактически присутствующих в Учреждении, и невозможности осуществления возврата продуктов, выписанных по меню-требованию, по основаниям, установленным в абзаце четвертом настоящего пункта, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

2.14 Питьевой режим для воспитанников организуется посредством установки стационарных устройств для выдачи воды в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

III. Организация питания воспитанников в группах.

3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя, в сопровождении помощника воспитателя и заключается:

1) в создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приёма пищи;
2) в формировании культурно-гигиенических навыков и навыков этикета во время приёма пищи воспитанниками;
3) контроля норм выдачи пищи по каждому блюду.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя в соответствии с режимом питания воспитанников.
Доставка пищи от пищеблока до групповой ячейки осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

1) промыть столы горячей водой с мылом;
2) тщательно вымыть руки;
3) надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
4) сервировать столы в соответствии с количеством воспитанников.

3.5. Во время раздачи пищи запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

3.6. Воспитанникам, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи, помощником воспитателя оказывается помощь в кормлении.

IV. Функциональные обязанности администрации и персонала по организации питания воспитанников

4.1. Директор Учреждения:
4.1.1. Организует работу по обеспечению питанием воспитанников.
4.1.2. Обеспечивает безопасную эксплуатацию пищевого технологического оборудования и принимает меры по приведению их в соответствие с действующими стандартами.
4.1.3. Принимает меры по внедрению предложений работников Учреждения и родителей (законных представителей), направленных на дальнейшее улучшение питания воспитанников.
4.1.4. Выносит на обсуждение органов управления Учреждения вопросы организации питания воспитанников.
4.1.5. Выступает на собраниях родителей (законных представителей) о состоянии питания воспитанников, выполнении мероприятий, а также о принимаемых мерах по устранению выявленных недостатков.
4.1.6. Осуществляет контроль качества питания воспитанников, распределение функциональных обязанностей персонала Учреждения при организации питания воспитанников.
4.2. Шеф-повар:
4.2.1. Осуществляет контроль над качеством продуктов, доставленных в Учреждение, их правильной транспортировкой и хранением, соблюдением сроков реализации.
4.2.2. Осуществляет соблюдение натуральных норм продуктов питания и правильного соотношения белков, жиров и углеводов при составлении меню.
4.2.3. Осуществляет контроль над санитарным паспортом автомашины, медосмотром водителя (экспедитора).
4.2.4. Контролирует технологию приготовления пищи, её качество и соответствие выдачи нормам, предусмотренным меню.
4.2.5. Контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работников.
4.2.6. Несет ответственность за качество питания в Учреждении, соблюдение режима питания.
4.2.7. Контролирует организацию питания детей в группах.
4.2.8. Присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет выход блюд.
4.2.9. Постоянно контролирует отбор и хранение суточной пробы готовых блюд.
4.2.10. Ежедневно сверяет фактическое количество воспитанников с количеством, указанным в меню-требовании, и производит корректировку нормы выдачи продуктов.
4.2.11. Обеспечивает маркировку емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).
4.2.12. Осуществляет контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля.
4.2.13. Производит снятие пробы до выдачи пищи по группам.
4.2.14. Осуществляет контроль за наличием продуктов питания на складе.
4.2.15. Обеспечивает формирование и направление поставщикам заявок на поставку продуктов питания.
4.2.16. Осуществляет приемку продуктов питания на склад.
4.2.17. Организует хранение продуктов питания с соблюдением сроков реализации.
4.2.18. Осуществляет учет температуры и влажности в складских помещениях, ведет журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
4.2.19. Осуществляет выдачу продуктов питания на пищеблок.
4.3. Повар, шеф-повар:

4.3.1. Осуществляет приготовление блюд в соответствии с ежедневным меню и меню-требованием с соблюдением санитарных правил, и технологией приготовления пищи.
4.3.2. Обеспечивает нормы закладки продуктов питания в котел.
4.3.3. Контролируют качество сырой и готовой продукции.
4.3.4. Отбирает суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
4.4. Бухгалтер:
4.4.1. Ведет учет продуктов питания, поступающих на склад.
4.4.2. Проводит выборочную инвентаризацию по отдельным продуктам (не реже 1 раза в месяц).
4.5. Медицинские работники:
4.5.1. Осуществляют контроль за пищеблоком и питанием детей, соблюдение личной гигиены его работников.
4.5.2. Осуществляют учет детей, страдающих аллергическими заболеваниями.
4.5.3. Предоставляют данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию в группы и на пищеблок.
4.5.4. Дают рекомендации родителям (законным представителям) по питанию воспитанников вечером, в выходные и праздничные дни (с учетом дневного и недельного рациона питания в Учреждении).
4.6. Помощник воспитателя:
4.6.1. Получает готовую пищу на пищеблоке в соответствии с режимом питания воспитанников.
4.6.2. Обеспечивает соответствие нормы блюда при раздаче в группе, правильную сервировку стола, уборку столов после приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления воспитанников.
4.6.3. Оказывает помощь в кормлении воспитанников, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи.
4.7. Воспитатель:
4.7.1. Осуществляет контроль за организацией питания воспитанников в группе, за соблюдением режима питания воспитанников.
4.7.2. Обеспечивает соблюдение рекомендаций медицинской сестры по лечебному и диетическому питанию воспитанников.
4.7.3. Обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления воспитанников.
4.7.4. Формирует культурно-гигиенические навыки за столом, обучает воспитанников этикетным нормам и правилам.

V. Взаимодействие с поставщиками по обеспечению качества поставляемых продуктов питания, приемка продуктов питания на склад

5.1. Учреждение осуществляет закупку продуктов питания в соответствии действующим законодательством.
5.2. Обязательства поставщиков по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки продуктов питания, а также требования к качеству, ассортименту, количеству продуктов питания устанавливаются закупочной документацией, договорами, заключенными между Учреждением и поставщиками.

5.3. Не позднее 1-го рабочего дня, следующего за днем заключения договора на поставку продуктов питания, бухгалтерия Учреждения передает шеф-поварам его копию с приложениями, являющимися неотъемлемой его частью.
5.4. Контроль за наличием продуктов питания на складе, формирование и направление поставщикам заявок на поставку продуктов питания осуществляет шеф-повар.
Приемка продуктов питания на склад осуществляется шеф-поваром.

VI. Контроль за организацией питания воспитанников

6.1. Контроль за организацией питания в Учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи осуществляет шеф-повар и медицинские сестры.
6.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется шеф-поваром.
6.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
Отбор суточной пробы осуществляется шеф-поваром, поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - 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 оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).
Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется шеф-поваром, поваром.
6.4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
Учет температуры и влажности в складских помещениях осуществляется ежедневно шеф-поваром, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6.5. Контроль за организацией питания воспитанников в группе, соблюдением режима питания воспитанников осуществляют воспитатели.
6.6. Медицинский персонал проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению руководителя могут быть переведены на другие виды работ.
6.7. С целью реализации контроля за организацией питания воспитанников в Учреждении, координации работы работников Учреждения, из числа административного персонала приказом руководителя Учреждения назначаются ответственные лица за организацией питания воспитанников (далее – ответственные лица).
6.8. Ответственные лица за организацией питания воспитанников:
1) координируют и контролируют деятельность работников Учреждения по вопросам организации питания воспитанников;
2) осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания;
3) вносят предложения директору Учреждения по вопросам организации питания воспитанников;

4) обеспечивают размещение на официальном сайте Учреждения в сети Интернет информацию о порядке и условиях организации питания воспитанников;
5) организуют информационно-просветительскую работу по формированию культуры здорового питания детей;
6) осуществляют иные функции, поручения директора Учреждения, связанные с обеспечением и организацией питания воспитанников.
6.9. Вопросы организации питания воспитанников в Учреждении ежегодно включаются в повестку административных совещаний, заседаний органов управления Учреждения, собраний родителей (законных представителей) воспитанников.
В ежегодный план работы Учреждения включаются мероприятия для воспитанников и их родителей (законных представителей) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья).

VII. Заключительные положения

7.1. Вопросы, связанные с организацией питания воспитанников в Учреждении, но не нашедшие детального отражения в настоящем Положении, регламентируются действующим законодательством Российской Федерации, Тюменской области, муниципальными правовыми актами, локальными нормативными актами Учреждения.
7.2. В случае принятия правовых актов по вопросам организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций, содержащих иные нормы по сравнению с настоящим Положением, в части возникающего противоречия применяются указанные нормативные правовые акты.

Прошито, пронумеровано
и скреплено печатью
8 (восемь) листов
Директор
МАДОУ «Детский сад № 49»
города Тобольска
_____ Л.Н. Ишметова