Приложение 1
к приказу № 77 от 12.01.2026г.

Согласовано
Председатель ПК
МБДОУ №2 г. Шахты
_____ Г.Е.Болоцкова
«12» января 2026 г.

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ №2 г. Шахты
_____М.Д.Володина
«12» января 2026г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в МБДОУ №2 г.Шахты

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении г. Шахты Ростовской области «Детский сад №2» (далее – МБДОУ №2 г.Шахты) с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МБДОУ №2 г.Шахты и осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с изменениями от 22.08.2024г. №9;
- Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями);
- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Минздравом СССР 14.06.1984 г.;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. постановлением Главного государственного врача РФ №36 14.11.2001 г.);
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (утв. постановлением Главного государственного врача РФ №3 19.01.2005 г.);
- инструкцией по проведению С-витаминизации (утв. Минздравом РФ №06-15/3-15 18.02.1994 г.)
- Уставом МБДОУ №2 г.Шахты;
- Договором на оказание услуг по организации питания с ИП Чернов К.А..

Организация питания в МБДОУ

- Организация питания осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Заведующий МБДОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием воспитанников, принципов и

санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

- Услуга по организации питания в МБДОУ №2 г.Шахты осуществляется работниками ИП Чернов К.А..
- Ответственность за организацию питания в МБДОУ №2 г. Шахты несет заведующий МБДОУ, который осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания воспитанников: работники пищеблока (работники ИП Чернов К.А., оказывающие услугу по организации питания; медицинская сестра (закрепленная за МБДОУ №2 г. Шахты от поликлиники №2); воспитатели; младшие воспитатели).
- Основными задачами организации питания воспитанников МБДОУ №2 г. Шахты являются:
  - создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием по всем пищевым фактора;
  - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд,
  - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.Основные требования в организации питания.

2.1. Оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

2.1. В МБДОУ №2 г.Шахты в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.2. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.3. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, или автономными вытяжными системами.

2.5. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ №2 г. Шахты осуществляется организатором питания ИП Чернов К.А..

2.6. Приготовление готовых блюд в МБДОУ №2 г.Шахты осуществляется согласно технологическим картам разработанным и утвержденных организатором питания ИП Чернов К.А.

2.7. Организация питания в МБДОУ №2 г.Шахты осуществляется согласно примерного десятидневного рекомендованного меню для питания детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет и примерного десятидневного рекомендованного меню для питания детей дошкольного возраста от 3 до 7 лет утвержденного директором ИП Чернов К.А. и согласованного заведующим МБДОУ №2 г.Шахты.

2.8. Наименование блюд, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

2.9. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим питания воспитанников, график выдачи готовых блюд.).

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ №2 г.Шахты должны быть следующие локальные акты и документы:
- Приказ и положение об организации питания.
- Примерное десятидневное рекомендованное меню для питания детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет и примерное десятидневное рекомендованное меню для питания детей дошкольного возраста от 3 до 7 лет.
-Технологические карты.
-Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
-Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
-Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
-Журнал здоровья.
-Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
-Журнал контроля выполнения норм питания.
2.11. Организация питания воспитанников в МБДОУ №2 г.Шахты должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион детского сада.
Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в детском саду. Для этого на информационном стенде фойе здания, каждой групповой комнате и на официальном сайте МБДОУ №2 г.Шахты в информационно- телекоммуникационной сети «Интернет» для родителей ежедневно размещается меню с указанием названия и объема готовых блюд.
В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания проводятся индивидуальные консультации, информационно-просветительская работа с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Организация питания на пищеблоке.

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
3.3. Медицинская сестра МБДОУ №2 г. Шахты должна присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
3.4. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему порций; пища выдается теплой – температура горячих блюд должна быть +60…+-65°. холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15.
3.5. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе представителя ИП Чернова К.А., медицинской сестры, представителя администрации МБДОУ №2 г.Шахты, после снятия ими пробы и занесения медицинской сестрой в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
3.6. Для осуществления контроля температуры блюд на линии раздачи необходимо использовать термометры.

3.7. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ), непосредственно перед раздачей пищи, медицинской сестрой МБДОУ №2 г. Шахты проводится С-витаминизация 3-го блюда.
3.8. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.
3.9. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному приказом заведующего МБДОУ №2 г.Шахты.
3.10. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в МБДОУ №2г.Шахты:
- при 10-ти часовом пребывании в детском саду предусмотрены завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МБДОУ №2 г.Шахты10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак -5%; обед - 35%; полдник (15%). В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Отклонения от расчётной суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать ± 10%, микронутриентов ± 15%.

4. Организация питания детей в группах.

4.1. В МБДОУ №2 г. Шахты питание для детей осуществляется в групповых ячейках.
4.2.Работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми; формирование представлений о правильном питании.
4.3. Получение пищи с пищеблока для каждой группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ №2 г.Шахты.
4.4. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
4.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 4-х лет.
4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформированы навыки самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель, младший воспитатель.
В случае снижения численности детей, излишки порций отпускают детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы выхода блюда.

4.10. Для организации питьевого режима допускается использование бутилированной или кипяченной воды, при условии ее хранения не более трех часов.

5. Контроль за организацией питания в МБДОУ №2 г. Шахты.

5.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ №2 г.Шахты осуществляют заведующий, заместитель заведующего по ВМР, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего МБДОУ №2 г.Шахты.

5.2. медицинский работник осуществляет контроль за:

- отбором суточных проб (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно).
-выполнением суточных норм питания на одного ребенка и выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно). Результаты фиксируются в Журнале «Контроля выполнения норм питания».
- качеством приготовленной пищи, соответствием её физиологическим потребностям детей в основных пищевых компонентах согласно10-ти дневному меню;
- ведением «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции»;
- ведением Журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- ведением «Журнала здоровья»;
- ведением «Журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании»;
- санитарным состоянием пищеблока;
- закладкой продуктов питания на пищеблоке;

5.3. Бракеражная комиссия:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. Результат оценки заносится в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовых блюд на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.4. Заместитель заведующего по ВМР и воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование у детей и их родителей представлений о правильном сбалансированном питании.

5.5. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных норм при получении и раскладке пищи в соответствии с требованием СанПиН.
- соблюдение объемов выдачи готовых блюд воспитанникам в соответствии с требованием СанПиН.

5.6. Контроль за формированием рациона питания воспитанников в МБДОУ №2 г. Шахты заключается в:

- контроле (по меню-требованиям и 10-ти дневным меню) за обеспечением необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания;
- контроле за выдачей готовой пищи с пищеблока;

- контроле за организацией питания в группах;
5.7. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания воспитанников МБДОУ №2 г.Шахты, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в Журнал «Контроля выполнения норм питания».

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

6.1. ИП Чернов К.А. принимает в безвозмездное пользование находящееся в муниципальной собственности образования «Город Шахты» нежилые помещения для оказания услуг по организации горячего питания воспитанников, согласно договору безвозмездного пользования.
6.2. ИП Чернов К.А. несет ответственность за содержание переданного имущества в технически исправном состоянии, пригодном для надлежащей эксплуатации, а также обеспечивает соблюдение правил эксплуатации его содержания, условий и мер пожарной безопасности и санитарии, в том числе в отношении прилегающей территории, согласно договору безвозмездного пользования.
6.3. ИП Чернов К.А. подбирает персонал, обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока обязательных медицинских осмотров, а также вакцинацию работников.
6.4. ИП Чернов К.А. обеспечивает работников пищеблока необходимым кухонным и столовым инвентарем, санитарной и специальной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

7. Финансовое обеспечение расходов на услугу по организации питания.

7.1. Финансовое обеспечение расходов на услугу по организациипитания в МБДОУ №2 г.Шахты отнесено к компетенции заведующего МБДОУ №2 г.Шахты и главного бухгалтера.
7.2. Расходы по обеспечению услуги по организации питания воспитанников включены в оплату родителями, размер которой устанавливается Учредителем. Частичное возмещение расходов на услуги по организациипитания воспитанников МБДОУ №2 г.Шахты обеспечивается бюджетом муниципального образования.
7.3. Начисление оплаты родителями производится бухгалтерией МБДОУ №2 г.Шахты на основании Табеля учета посещаемости, который заполняют воспитатели групп. Число детей по Табелю учета посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
7.4. Объем финансирования расходов на услугу по организации питания детей на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в МБДОУ №2 г.Шахты.

8. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение.

8.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего МБДОУ №2г.Шахты.
8.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом заведующего МБДОУ №2 г.Шахты.
8.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 256233904371995990837526139856067300059550829958

Владелец Володина Марина Дмитриевна

Действителен С 24.10.2025 по 24.10.2026