Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 320 г. Челябинска»
454078, г. Челябинск, ул. Гагарина,50-Б, тел/факс 256-14-91, E mail mdou320@mail.ru

Принято

Общим собранием
работников
Протокол № 1 от 31.08.2026

Утверждено

Заведующий МБДОУ «ДС № 320 г. Челябинска»
_____М.В.Ильяшенко
приказ № 01-10/177 от 31.08.2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 008796F0AFA484F70FA936B982C630C621
Владелец: Ильяшенко Милена Владимировна
Действителен: с 26.08.2026 до 19.11.2027

Положение
о питании

1. Общие положения.

1.1.Настоящее Положение о питании (далее – Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 320 г. Челябинска» (далее – Учреждение) в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

1.2. Целями Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего, дошкольного возраста и сотрудников на получение горячего питания в Учреждении, сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии;
- предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в Учреждении;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении.

2. Организация питания в Учреждении

2.1. Учреждение самостоятельно осуществляет питание воспитанников на базе пищеблока Учреждения. Питание осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими медицинский осмотр и гигиеническую подготовку, и аттестацию.

2.2. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед — 35%, ужин – 40%.

2.3. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).

2.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.5. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 21-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

2.6. На основе примерного 21-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.7. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждения, запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ ответственным за питание составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующим. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

2.10. Заведующий складом в соответствии с меню-требованием выдает продукты на пищеблок шеф-повару для приготовления блюд.

2.11. Шеф-повар закладывает полученные продукты в котлы для приготовления блюд в соответствии с меню-требованием в присутствии ответственного за питание и дежурного администратора.

2.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.13. Ежедневно, ответственным за питание, назначенным приказом заведующего Учреждения ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных Табель учета питания, контроль за рационом питания

2.14. Ответственный за питание и дежурные администраторы, в соответствии с графиком, утвержденным заведующим Учреждения обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения ответственного за питание, дежурного администратора и шеф-повара после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в бракеражном журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.17.В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, ответственным за питание осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.19. Все блюда и кулинарные изделия необходимо готовить по технологической карте.

2.20. Наименования блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах.

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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

3.4. Пред 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.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6.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).

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

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

3.10.В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

4.1.К началу учебного года заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 12.00 утра, подают педагоги.

4.3.В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных. Возврату подлежат продукты: яйца, консервация мясная, овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей, необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов - мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего и главного бухгалтера Учреждения.

4.8. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Комитета по делам образования города Челябинска.

4.9. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.

4.10. Нормативная стоимость питания детей определяется муниципалитетом.

4.11.В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной сумы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. Порядок получения и расходования продуктов питания

5.1. На основании натуральных норм питания, исходя из бюджетных средств, выделенных на питание, определенного норматива стоимости питания

ответственный за питание и заведующий складом ежемесячно составляют заявку на приобретение продуктов питания.

5.2. Заявка предоставляется контрактному управляющему, который организует заключение договора на поставку продуктов.

5.3. Поставщик на основании заключенного договора и заявки доставляет в Учреждение продукты, которые принимает заведующий складом Учреждения в соответствии с сертификатом, ветеринарным свидетельством и товарной накладной, соответствующими цене, количеству и качеству поставляемых продуктов.

5.4. Заведующий складом обеспечивает хранение продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5.5. Закупка продуктов питания для воспитанников Учреждения осуществляется в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

5.6. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство)

5.7. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

5.8. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо – заведующий хозяйством. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.9. 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.

5.10. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), примерным 21-дневным цикличным меню.

5.11. На контрактного управляющего возлагается ответственность за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10 дневным цикличным меню;
- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Учреждение, согласно требованиям Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;

- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов).

5.12. На заведующего складом возлагается ответственность за:

- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 ФЗ № 44, СанПиН;
- органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
- контроль целостности упаковки продуктов;
-контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов; - соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд.

5.13. На ответственного за питание возлагается ответственность за:

- соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками Учреждения;
- санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- отбор и хранение суточных проб.

5.14. Питание детей в Учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающим жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

5.15. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

-котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280°С в течение 20 - 25 мин.;

- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы);

- формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе;

- рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), порционное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2°С;

-яйцо варят 10 минут после закипания воды;

-при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

-при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование;

-масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растапливают и доводят до кипения);

-гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6 без последующей промывки. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°С;

-холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°С.

5.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме:

-порционные блюда – в полном объеме;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 + 6°С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственный за питание

6.Организация питания сотрудников.

6.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) (письмо Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981г. № 46-м.)

6.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

6.3 Сотрудники изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующей.

6.4. Сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

6.5. Табель довольствующихся сотрудников ведет старшая ответственный за питание.

6.6. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего.

7. Контроль организации питания

7.1. Контроль за организацией питания в Учреждении несут заведующий, ответственный за питание, бракеражная комиссия, назначенные приказом руководителя, обязанностей между ответственными исполнителями распределены в соответствии с приложением.(приложение 1)

7.2. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

8. Делопроизводство

8.1.Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Приложение №1
к положению об организации питания

Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в детском саду, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил. инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Заведующий	ИГВ
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников	Заведующий	Завхоз
3.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание Получение меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	ИГВ	ИГВ
4.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	ИГВ	ИГВ
6.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников	ИГВ	ИГВ
7.	Прохождения сотрудниками медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения	Заведующий , ИГВ	Заведующий , ИГВ
9.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
10.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	ИГВ	ИГВ, зам.зав по ВМР
11.	Соблюдение режима питания и получения	Зам.зав. по ВМР	Повара,

	его с пищеблока		младшие воспитатели
12.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	ИГВ	Воспитатели, младшие воспитатели
13.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей- дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Старший воспитатель	Воспитатели; младшие воспитатели
14.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	ИГВ, старший воспитатель	Воспитатели
15.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заведующий	Ответственный по ОТ и ТБ
16.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете	Заведующий	ИГВ

Объекты контроля	Помещение									
	1	2	3	4	5	6	Г.ц	С.ц.	Кл1	Кл2
Санитарное состояние										
Выполнение режима питания									-	-
Контрольное блюдо	-	-	-	-	-	-		-	-	-
Маркировка посуды и инвентаря										
Ведение температурного режима холодильников	-	-	-	-	-	-				-
Соблюдение товарного соседства	-	-	-	-	-	-				
Уборочный инвентарь										
Обработка яиц	-	-	-	-	-	-			-	-
Состояние ножей, досок	-	-	-	-	-	-				
Состояние моющих средств										
Состояние посуды для приготовления и приема пищи									-	-
Своевременность переборки овощей	-	-	-	-	-	-	-	-		
Наличие инструкций по режиму мытья посуды									-	-
Содержание ветоши										
Суточная проба	-	-	-	-	-	-		-	-	-
Поточность технологических процессов	-	-	-	-	-	-			-	-
Соблюдение норм выдачи пищи										
Правильность закладки продуктов	-	-	-	-	-	-		-	-	-
Снятие остатков	-	-	-	-	-	-	-		-	-
Сервировка стола							-	-	-	-
Культурно — гигиенические навыки							-	-	-	-

Примечание. Поля со значком "-"заполнения не требуют.

С «Положением об организации детского питания» ознакомлены:

Ф.И.О.	Должность	Роспись