ПРИНЯТО:
Общим собранием работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад № 78» городского округа Самара
Протокол от «_07__» _09__2026_г №_4___

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Центр развития ребенка — детский сад № 78» городского округа Самара
_____ /Евтухова О.А.
Приказ № _157___ от 07 сентября 2026 г.

Рассмотрено Советом родителей МБДОУ «ЦРР – детский сад № 78» г.о. Самара
Протокол от «__07_»__09___2026_г №___3__

ПОЛОЖЕНИЕ

О порядке предоставления и организации питания воспитанников и сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад № 78» городского округа Самара

(МБДОУ «ЦРР – детский сад № 78» г.о. Самара)

Введено в действие с 01.09.2026 г

ЭП

Подписан цифровой подписью:
CN=Евтухова Ольга Александровна
E=sdo.ds78@63edu.ru
00c61e2c8de482e37A
Дата: 2026.09.07 11:20:12+04'00'

2026

1.Общие положения.

1.1 Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад № 78» городского округа Самара (далее – МБДОУ)
1.2. Положение регулирует отношения в сфере организации питания детей, посещающих МБДОУ.

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

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Санитарными правилами СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.2.4283-26);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880;
- Уставом МБДОУ.

1.4. Организация питания – составляющая воспитательно-образовательного процесса МБДОУ.

1.5. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

1.6. Для организации питания используются средства: родительская плата и средства бюджета городского округа Самара, которые перечисляется на счет ООО «Комбинат школьного питания».

2.Цель, задачи организации питания

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников здоровым питание;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда здорового питания.

2.3. Основными задачами организации питания сотрудников в МБДОУ являются:

- гарантирование здорового питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

3.Требования к организации питания

3.1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

3.2 Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, 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 не принимаются. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.3 Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных ёмкостях. 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 относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.5. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.6. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности в журналах «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» и «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».

3.7. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.8. В помещении пищеблока должна проводиться ежедневная влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.9. Ежедневно должен проводиться осмотр работников, занятых изготовлением продукции и 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 (приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.10. Лица, поступающие на работу в МБДОУ, должны соответствовать требованиям, касающихся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.11. Работники пищеблока для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета, тщательно мыть руки с мылом;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно;
- использовать одноразовые перчатки, маски при приготовлении, порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

4.Организации питания.

4.1. Поставка продуктов питания осуществляется ООО «Комбинат школьного питания», в соответствии с заключенным контрактом между сторонами.

4.2. Организация питания в Бюджетном учреждении осуществляется как за счет бюджета городского округа Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей) в соответствии с распорядительными документами Администрации городского округа Самара.

4.3. Оплата за поставку продуктов осуществляется ежемесячно по факту путем перечисления денежных средств на расчетный счет ООО «Комбинат школьного питания».

4.4. МБДОУ обеспечивает здоровое питание воспитанников в соответствии с меню, разработанному на период не менее двух недель по установленной форме в соответствии с требованиями приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для каждой возрастной группы детей.

4.5. Для воспитанников МБДОУ при 12 - часовом пребывании организованно четырехразовое питание (1завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%).

4.6. Медицинская сестра ежедневно составляет меню, которое утверждается руководителем. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготовляемых блюд. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.7. Питание детей должно соответствовать принципам здорового питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключить жарку блюд.

4.8. В меню указывается расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

4.9. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму порций.

4.10. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

4.11. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.12. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с учетом следующего:

- допускается в течении дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам (п.8.1.2.3 СанПиН 2.3./2.4.3590); - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- 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 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

4.13. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами по недостатку отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.14. Изготовление продукции должно производиться по технологическим картам. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню,

должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологический документах.

4.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Объём суточной пробы составляет: холодные закуски, первые блюда, гарниры, и напитки – не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.16. Пробу отбирает назначенный ответственный работник пищеблока в специально выделенные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся)- отдельно каждое блюдо. Сохраняют в течение не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте /холодильнике при температуре +2 °С - +6 °С.

4.17. В МБДОУ должна быть размещена в доступных для родителей местах (в каждой групповой ячейке) следующая информация:

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

4.18. Питьевой режим должен осуществляться в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.4283-26:

- использование бутилированной воды с кулером. Вода расфасована в емкости промышленного производства. Кулер размещают в месте, защищенном от прямых солнечных лучей, и надежно фиксируют, чтобы дети не могли его опрокинуть;
- обеспечение наличия чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой) из расчета количества обслуживаемых, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения;
- использование кипяченой воды при соблюдении следующих требований: ее готовят на пищеблоке в специально отведенной емкости. Кипятить воду нужно не менее 5 минут после закипания. Охлаждать в той же есмкости не переливая. Раздавать воду следует не позднее, чем через 3 часа после кипячения, после чего ее нужно заменить. На пищеблоке должен вестись журнал учета с фиксацией даты, впемени кипячения и подписи ответствтенного лица.

4.19. Организация питания воспитанников в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи детьми;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

4.20. Получение пищи на каждую возрастную группу осуществляет помощник воспитателя в соответствии с графиком в посуду с соответствующей маркировкой. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан: промыть столы с применение моющих средств, раздачу пищи проводить в одноразовых перчатках.

4.21. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, тарелки для хлеба, салфетки, столовых приборов.

4.22. Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

4.23. Воспитанников I младшей группы, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

5. Порядок формирования заявки и учета питания.

5.1. Медицинской сестре ежедневно предоставляются заявки о количестве питающихся на следующий день не позднее 14.00.

5.2. При отсутствии ребёнка в детском саду, приготовленный завтрак отпускается другим детям как дополнительное питание. Если на завтрак не явились пять или более детей, то их порции идут увеличение выходов блюд для детей старшего возраста.

5.3. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выходов блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом (приложение №1).

5.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшается выход блюд, приготовленных для завтрака, при этом составляется акт (приложение №2) и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6. Организация питания сотрудников МБДОУ

6.1. Сотрудники МБДОУ, изъявившие желание питаться в учреждении, получают одноразовое питание (в обеденное время), состоящее из первого блюда, хлеба и третьего блюда.

6.2. Питание сотрудников в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным для воспитанников учреждения.

6.3. В меню-требование на выдачу продуктов питания вносятся данные о расходе продуктов для организации питания сотрудников в специально отведенной графе с отметкой «Сотрудники»

6.4. Меню-требование является основным документом для приготовления на пищеблоке пищи для сотрудников.

6.5. Сотрудник, ответственный за составление меню-требования, ежедневно ведёт учёт питающихся сотрудников с занесением данных в Табель по питанию сотрудников

6.6. Обед для сотрудников варится в общем котле вместе с продукцией для питания воспитанников. Продукция для питания сотрудников отбирается в отдельную посуду в соответствии с количеством питающихся сотрудников и объёмом разовых порций. Объем пищи и выход готовых блюд для сотрудников должны строго соответствовать данным, указанным в меню-требовании.

6.7. Выдача пищи для питания сотрудников, работающих на группах, осуществляется по графику выдачи готовой пищи на группы. Выдача пищи для питания сотрудников, не работающих на группах, осуществляется после выдачи готовой продукции для детей на все возрастные группы.

6.8. Приём пищи воспитателем группы может осуществляться одновременно с детьми с целью наглядного показа навыков приёма пищи и формирования культуры поведения за столом. Младший воспитатель (помощник воспитателя) принимает пищу по окончании приёма пищи детьми в установленный час обеденного перерыва.

6.9. Приём пищи другими сотрудниками МБДОУ осуществляется на рабочем месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха, в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка МБДОУ.

7. Порядок учета питания сотрудников

7.1. Сотрудники, желающие питаться в учреждении обращаются, к заведующему МБДОУ с письменным заявлением об этом. На основании

заявлений, заключается трехсторонний договор на поставку продуктов питания с «Поставщиком».

7.2. В начале календарного года заведующим МБДОУ издаётся приказ о зачислении сотрудников на питание.

7.3. Ежедневно ответственный за питание сотрудников составляет меню-требование на следующий день, в которое закладываются отдельной строкой продукты для обеспечения питания сотрудников.

7.4. Ежемесячно табель по питанию сотрудников предоставляется в бухгалтерию МБДОУ. Расчет суммы, подлежащей оплате производится бухгалтерией ежемесячно. Оплата осуществляется до 25 числа каждого месяца, путём зачисления денежных средств на расчетный счёт «Поставщика» в безналичном порядке, по трехстороннему договору. В случае неуплаты за питание сотрудник несет ответственность, установленную законодательством РФ.

8. Контроль за организацией питания.

8.1. За правильной организацией питания детей в МБДОУ контроль осуществляется заведующим, старшей медицинской сестрой, бракеражной комиссией.

9. Ответственность за работу по организации питания.

9.1. Заведующий Учреждения несет персональную ответственность за организацию питания в Учреждении.

9.2. Старшая медицинская сестра детского сада несет ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд, за выполнение всех норм питания.

9.3. ООО «Комбинат школьного питания» несет ответственность за качество приготовления пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность организации питания в МБДОУ в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

9.4. Воспитатели, помощники воспитателей несут ответственность за выполнение всех норм питания в группе.

Приложение №1

АКТ№

на списание невостребованных порций

От «_____»_____20___г.

Бракеражной комиссией в составе:

Произведено списание порций, оставшихся невостребованных от (завтрака, обеда, упл. полдника)

Наименование блюда	Количество порций	Выход

По причине отсутствия детей в количестве _____человек, указанные блюда были выданы
детям:_____

_____

_____

как дополнительное питание.

Члены комиссии:

Приложение №2

АКТ№

на списание невостребованных порций

от «_____»_____20___г.

Бракеражной комиссией в составе:

В связи с отсутствием (приходом) _____человек, произведен возведен возврат(прибавленных) невостребованных продуктов, выданных по меню-требованию от «_____» _____20____г. в следующем ассортименте:

Наименование продукта	Вес(кг)	Цена	Стоимость

Члены комиссии: