Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 99»
_____ Л.А.Козина



Козина Людмила Алексеевна

Подписано цифровой подписью: Козина Людмила Алексеевна
Дата: 2026.11.11 15:37:59 +03'00'

Положение об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 99»

2026 год

1.Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 99»
(далее Учреждение) разработано в соответствии с:
-Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 4 августа 2026 года,
-Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года,
-Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями от 31 июля 2025 года,
-Федеральным законом от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных»,
-техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции,
-СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», вступающим в силу 1 сентября 2026 года,
-СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»,
-нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, муниципального образования и учредителя,
-Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в Учреждение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, предотвращения угрозы жизни или здоровью детей и персоналу учреждения, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

1.3.Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в Учреждении, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4.Положение принимается на Педагогическом совете и утверждается заведующим Учреждения с учетом мнения Родительского совета. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
Положение принимается на неопределенный срок.

2.Основные цели и задачи организации питания в Учреждении.

2.1.Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых

условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2.Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МБДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

2.3. Меры по улучшению качества питания.

В целях совершенствования организации питания воспитанников Учреждение:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания, рекомендациями по организации здорового питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, родительские собрания и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- создает систему контроля за организации питания в Учреждении;
- проводит мониторинг организации и рациона питания.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к пищеблоку ДОУ, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

3.1.В ДОУ должен проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными в Учреждении.

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.

3.3. Готовые блюда, напитки, изготавливаемые в МБДОУ должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция срок годности которой истек, подлежит утилизации.
3.4. Реализация пищевой продукции МБДОУ вне учреждения не допускается.
3.5.Процесс производства (изготовления) пищевой продукции должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В Учреждении должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырой продукции (сырья) и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения работников и участвующего в приготовлении продукции питания персонала.
3.6. При изготовлении блюд, необходимо обеспечивать 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.
3.7.Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, утвержденными руководителем МБДОУ. Наименования блюд, указываемые в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
3.8. Учреждение для приготовления пищи должно быть оснащено техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), 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.
3.9. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
3.10. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
3.11. Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны должны соответствовать гигиеническим нормативам. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, или автономными вытяжными системами, посредством использования которых обеспечивается соблюдение требований СанПиН 1.2.3685-21.
3.12.Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, на участках порционирования блюд и формирования готовых блюд

должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
3.13. Учреждение должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.
3.14. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
3.15.Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.
3.16.Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3.17.Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.
3.18.Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.
3.19. Лица, поступающие на работу на пищеблок в ДОУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации
3.20. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо МБДОУ должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (приложении N 1 к Положению) на бумажном и (или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.
3.21.Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.
3.22. В помещениях пищеблока МБДОУ не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. На пищеблоке в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4.Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

4.1. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции на пищеблоке ДОУ должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом) и кухонная посуда.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

4.1. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или 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 либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу ДОУ;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

4.2. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.3. 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 на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (приложения N 2 и 3 к Положению).

4.4. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

4.5. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

5.Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

5.1.С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях ДОУ. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).
5.2. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников и персонала, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.
5.3.Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
5.4.Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

6.Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

6.1.При организации питания детей в ДОУ для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.
6.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков должна соответствовать технологическим документам.

7.Особенности организации питания детей

7.1.При формировании рациона здорового питания и меню в ДОУ должны соблюдаться следующие требования:
1) питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма (в соответствии с таблицей 4 приложения N 7 СанПиН 2.3/2.4.4282-26)
2) питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при необходимости) (с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6, 7, N N 9 - 13 СанПиН 2.3/2.4.4282-26). В ДОУ исключение горячего питания из меню не допускаются. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

7.2.Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
7.3.Питание осуществляется в соответствии с 10 дневным меню, утвержденного заведующим Учреждения.

Меню предусматривает распределение блюд, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
1) при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
2) 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)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 (таблица N 3 приложения N 10 СанПиН 2.3/2.4.4282-26, по каждому приему пищи);
Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд на иные виды пищевой продукции, блюд в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
4)меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.
5) для дополнительного обогащения рациона питания детей 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.
6) ДОУ должно размещать в доступных для родителей и детей местах (холле, групповой ячейке, раздевалке группы, на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет") 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;

рекомендации по организации здорового питания детей.

7) запрещается использовать для приготовления пищевую продукцию, которая не допускается при организации питания детей (перечень приведен в приложении N 6 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
8) в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Первые блюда, гарниры и напитки (третьи 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 в холодильнике месте/холодильнике при температуре от + 2 °C до + 6 °C.

7.4.При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в ДОУ, должны соблюдаться следующие требования:
1) 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);
2) выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.
3)питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, Наличие холодильника для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд.

7.5.Питьевой режим с использованием кипяченой воды должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой 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;

7.6.Порядок поставки продуктов питания определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

7.7.Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18 июля 2011 года №223-ФЗ **называется** «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе,

как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

8.Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

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

8.2.Контроль организации питания воспитанников МБДОУ осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

8.3.В компетенцию заведующего МБДОУ по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм на пищеблоке и в группах;
- обеспечение работников (пищеблока, групп и т.д.) детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания с поставщиком.

8.4.Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют медицинский работник, комиссия по контролю за качеством питания, бракеражная комиссия, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения: комиссия родительского контроля организации и качества питания в МБДОУ.

8.5.Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (при наличии), комиссия по бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции МБДОУ. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

8.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

8.7.Организация 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.

8.8.Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8.9.Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи, одноразовую и (или) многоразовую маску, одноразовые латоксные перчатки с полимерным покрытием;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи, возрастными особенностями воспитанников.

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

8.11.Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

8.11.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;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками МБДОУ блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники (при необходимости);
- дети приступают к приему первого блюда;
- по мере приема и съедания детьми первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8.12.В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают (2-й ложкой).

9.Порядок учета питания

9.1.К началу учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию и качество питания, создание комиссии по контролю организации и качества питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2.Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в табеле посещаемости детей.

9.3.Лицо, ответственное за организацию питания, ежедневно составляет меню наследующий день. Меню составляется на основании табеля присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

9.4.Учет продуктов ведется в электронном виде, в журнале учета продуктов, и ежемесячно сверяется с ведущим специалистом бухгалтерии под подпись.

10.Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Источники и стоимости организации питания определяется Учредителем.

10.2.Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская

плата);
- бюджетных ассигнований
10.3. Организация питания за счет средств родительской платы:
10.3.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду, определенной Учредителем.
10.3.2.Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.
10.3.3.О непосещении воспитанником Учреждения родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.
10.4. Организация питания за счет бюджетных ассигнований
10.4.1.Определение категорий воспитанников, чье питание обеспечивается за счет бюджетных ассигнований, осуществляется Учредителем.
10.4.2.Расходование средств так же осуществляется на основании табеля посещаемости.
10.5.Родителям (законным представителям) предоставляются дополнительные меры социальной поддержки за счет средств бюджета городского округа города Нижнего Новгорода в рамках действующего законодательства в соответствии с представленными в МБДОУ подтверждающими документами,

11. Ответственность за организацией питания

11.1.Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.
11.2.Заведующий детским садом:

- издает приказ об организации питания воспитанников;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Родительского совета, Общего собрания.

11.3.Ответственные лица за питание осуществляют обязанности, установленные приказом заведующего Учреждения.

- Заместитель заведующего:

✓ обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического и холодильного оборудования пищеблока;
✓ снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем и т.д.

- Работники пищеблока:
  - ✓ выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
  - ✓ вправе вносить предложения по улучшению организации питания.
- Воспитатели и младшие воспитатели:
  - ✓ организует питание воспитанников в группе;
  - ✓ предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
  - ✓ выносят на обсуждение предложения по улучшению питания воспитанников.
- Родители (законные представители) воспитанников:
  - ✓ представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
  - ✓ сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
  - ✓ ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
  - ✓ вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

12.Документация

12.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- настоящее Положение об организации питания в МБДОУ;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- 10-дневное меню для организации питания детей 1-3 лет, посещающих Учреждение;
- 10-дневное меню для организации питания детей 3-7 лет, посещающих Учреждение;
- ежедневное меню-раскладка;
- ежедневное меню на пищеблоке и в родительских уголках групп, с указанием наименования блюда, выхода и калорийности;
- индивидуальное меню, в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача (при необходимости);
- технологические карты блюд
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды на пищеблоке и в группах;
- программа производственного контроля;
- инструкции по правилам мытья кухонной посуды;

- договор (контракт) на поставку продуктов питания;
- Табель учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

Приложение N 1
к положению об организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 99»

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Приложение N 2
к положению об организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 99

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Приложение N 3
к положению об организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 99

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Принято на Обще собрании работников
МБДОУ
Протокол № 1 от 28.08.2026г.
Согласовано:
Председатель Родительского совета МБДОУ
_____ Калашникова О.Н.