

**Государственное казенное
дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 26 «Красная шапочка»
(ГКДОУ д/с № 26 «Красная шапочка»)**

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей
Протокол от 27.08.2026 №03-24/1

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
ГКДОУ д/с №26 «Красная шапочка»
от 27.08.2026 №01-13/108-1

**Положение
об организации питания воспитанников**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Государственного казенного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 26 «Красная шапочка» (далее – Положение, Учреждение) разработано в соответствии

с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями),

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.37,41;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;

СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 02.06.2026 № 19;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями);

Уставом дошкольного образовательного учреждения и на основании Государственного контракта на оказание услуг по организации питания между обслуживающей организацией (далее – Организация) и Учреждением.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания и порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение совместно с Организацией обеспечивает детей, посещающих Учреждение рациональным и сбалансированным питанием по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Организация, оказывающая услуги по организации питания оказывает данную услугу собственными силами своевременно и качественно в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями контракта.

2. Организационные требования к организации питания

2.1. Обеспечение воспитанников питанием осуществляется Организацией на базе пищеблока Учреждения.

Работники Организации, участвующие в оказании услуг должны иметь соответствующую квалификацию, медицинские книжки установленного образца с отметкой допуска к работе в пищеблоке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию;

ежедневно перед началом работы проходить осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

обязаны перед началом услуг пройти вводный инструктаж у представителя Учреждения, ответственного за охрану труда и технику безопасности.

2.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.3. Рацион питания воспитанников предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение 10-ти суток.

2.4. На основании сформированного рациона питания разрабатывается 10-ти дневное меню основного организованного питания (двухнедельное) (далее – Меню), включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), с учетом следующего:

распределение калорийности суточного рациона 30%;

допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности будет соответствовать нормам по каждому приему пищи, приведенным в таблице 3 к приложению 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

2.5. Меню разрабатывается Организацией и согласовывается с руководителем Учреждения (или лицом, исполняющим его обязанности).

2.6. С учетом возраста воспитанников в Меню должны быть соблюдены требования СанПиН по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных возрастных групп детей (1,6-3, 3-7 лет).

2.7. В Меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

2.8. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному Меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.9. Внесение изменений в меню осуществляется работником Организации с материальной ответственностью по согласованию с Учреждением и оформляется служебной запиской.

2.10. 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 разрабатывается специалистом Организации осуществляющей организацию питания в Учреждении с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Допускается употребление детьми готовых домашних блюд (с соблюдением правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20), предоставленных родителями (законными представителями) детей.

2.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей должны готовиться витаминные напитки 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 и кулинарных изделий (установлены нормы суточной потребности витаминов и пищевых веществах (по 17 показателям - таблица 1 к Приложению 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.12. Выдача рационов питания детям должна осуществляться в соответствии с утвержденным Меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Организации и Учреждении.

2.13. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе руководителя Учреждения (или лицо его заменяющее по приказу), старшей медицинской сестры, ответственного члена комиссии по закладке основных продуктов в котел и повара Организации. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (рекомендуемый образец документа Приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.14. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

2.15. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока от каждой партии, приготовленной в соответствии с Меню в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Порционные блюда отбираются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда)-не менее 100гр.

2.16. Использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов (перечень в Приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) не допускается.

3. Режим питания

3.1. Питание предоставляется в дни работы Учреждения пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

4. Требования к условиям организации питания

4.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в Учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

4.2. Пищеблок Учреждения работает на продовольственном сырье. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется Организацией в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом Организации в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

4.3. Перевозка (транспортирование), хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.4. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в Учреждение должен осуществляться при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации, маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в Учреждение не принимаются.

Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо пищеблока от Организации – повар с материальной ответственностью и

старшая медицинская сестра Учреждения.

4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

4.6. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям питания

4.7. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.

4.8. Отпуск готовых блюд с пищеблока осуществляется в соответствии с табелем посещаемости. Сведения на количество питающихся предоставляются старшей медицинской сестрой кладовщику Организации накануне и уточняются на следующий день не позднее 8:30.

4.9. Питание обучающихся организуется в групповых помещениях. Доставка пищи от пищеблока до групповой комнаты осуществляется помощником воспитателя в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях в соответствии с графиком выдачи питания. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье). Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

4.10. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью;

столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры;

разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

4.11. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой при условии соблюдения 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 освободиться 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 помощниками воспитателя.

4.12. Для обеспечения преемственности по вопросам питания, родителей (законных представителей) информируют о питании детей, вывешивают на раздаче и в приемных всех возрастных групп: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции.

5. Меры социальной поддержки

5.1. Право на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания возникает у воспитанников, отнесенных к одной из следующих категорий:

5.1.1. Бесплатное питание:

детям-инвалидам;

детям с ограниченными возможностями здоровья;

детям с туберкулезной интоксикацией;

детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;

детям, прибывших с территорий Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины;

детьми мобилизованных граждан;

детьми граждан, принимающих участие в специальной военной операции.

5.1.2. Льготное питание (30% стоимости питания за счет бюджетных средств):

детям, из многодетных семей, имеющих трех и более несовершеннолетних детей, а также совершеннолетних детей до 23 лет, обучающихся в общеобразовательных организациях, профессиональных организациях и образовательных организациях высшего образования по очной форме обучения.

5.2. При возникновении права на меру социальной поддержки по двум и более основаниям питание предоставляется по одному основанию. Выбор меры социальной поддержки осуществляет родитель (законный представитель) воспитанника.

5.3. Основанием для обращения за предоставлением меры социальной поддержки в виде бесплатного и льготного питания является представление в Учреждение следующих документов:

заявление одного из родителей (законных представителей);

справка о составе семьи;

копии свидетельств о рождении всех детей в семье в возрасте до 18 лет включительно – для многодетных семей;

заключение ПМПК – для детей с ОВЗ;

копии справки об инвалидности – для детей-инвалидов.

5.4. Заявления родителей (законных представителей) о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания рассматриваются в течение трех рабочих дней со дня регистрации заявления.

5.5. Решение о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания оформляется приказом заведующего Учреждением. Право на получение бесплатного или льготного горячего питания у воспитанника наступает со следующего дня после издания приказа и действует до дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

5.6. Решение об отказе в предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания принимается в случае:

представления родителем (законным представителем) неполных и (или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;

отсутствия у воспитанника права на предоставление льготного горячего питания.

В случае принятия решения об отказе в предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания Учреждение в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения направляет родителю (законному представителю) воспитанника письменное уведомление с указанием причин отказа.

5.7. В случае изменения обстоятельств, влияющих на право получения воспитанником мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания, родитель (законный представитель) воспитанника обязан в 3-х дневный срок со дня возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме об этом Учреждение.

5.8. Предоставление мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания прекращается в следующих случаях:

утраты воспитанником права на получение меры социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;

отчисления воспитанника из Учреждения;

отказ заявителя от предоставления меры социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания (письменное заявление).

При возникновении причин для прекращения предоставления меры социальной поддержки в виде бесплатного и льготного питания заведующий Учреждением издает приказ об прекращении льготы родительской платы, с указанием этих причин.

5.9. В случае необращения родителя (законного представителя) воспитанника за предоставлением воспитаннику мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания такая мера указанному воспитаннику не предоставляется.

6. Организация питания в группах

6.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и помощника воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- в формировании представлений о правильном питании.

6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

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

6.4. Перед подачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

промыть столы горячей водой с мылом;

тщательно вымыть руки;

надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (маску, перчатки);

проветрить помещение;

сервировать столы в соответствии с приемом пищи с учетом санитарных требований и норм эстетики.

6.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салатницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

6.7. подача блюд в обед для детей ранних и младших групп осуществляется в следующем порядке:

во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

разливают III блюдо; разливается первое блюдо.

По мере употребления детьми первого блюда, помощник воспитателя убирает тарелки из-под первого блюда и приносит второе блюдо. Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.8. подача блюд в обед для детей средних и старших групп осуществляется в сразу полном объеме.

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

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем Учреждения.

7.2. Система производственного контроля предусматривает следующие вопросы:

обеспечение рациона питания в соответствии с набором продуктов на одного ребенка (установлен минимальный набор – таблица 1 к Приложению 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

соблюдение режима питания (регламент количества приема пищи и их наименования в Приложении 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

соответствие объемов порций для детей согласно общих объемов блюд по приемам пищи (установлены минимальные объемы – таблица 3 к Приложению 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7.3. Проверку качества готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом руководителя Учреждением.

7.4. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

7.5. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом Учреждения.

8. Ответственность

8.1. Работники Организации и Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Работники Учреждения, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.