

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –  
детский сад комбинированного вида № 13**

ИНН 6658080750 КПП 665801001

e-mail: [mdou13@eduekb.ru](mailto:mdou13@eduekb.ru)

620131 г. Екатеринбург, ул. Крауля, 85 а тел (343) 246-45-34

**ПРИНЯТО:**

Педагогическим советом  
МБДОУ – детского сада  
комбинированного вида № 13  
Протокол № 3/3 от 20.04.2026

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий  
МБДОУ – детского сада  
комбинированного вида № 13



Е. А. Чепелева /  
Приказ № 78-О от 20.04.2026 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

г. Екатеринбург

## **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с
- Федеральным Законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года;
  - Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
  - Уставом МБДОУ-детского сада комбинированного вида № 13.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении - детском саду комбинированного вида № 13 (далее - МБДОУ).

## **2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ**

Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в МБДОУ, производству, реализации, потребления определяются нормативами, нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников МБДОУ:

2.1. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам действующих СанПиН.

2.2. Удовлетворение потребностей воспитанников в качественной, безопасной и питательной пищевой продукции должно быть организовано с применением системы качества и безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

## **3. Организация питания на пищеблоке**

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами действующих СанПиН.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МБДОУ, используется следующий норматив: завтрак - 20-25%; обед - 35-40%; уплотненный полдник - 20-25%

3.3. При организации питания администрация МБДОУ руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам действующих СанПиН.

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

3.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем МБДОУ.

3.6. Для детей в возрасте от 2 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 обработке продуктов;
  - выход готовых блюд;
  - нормы, взаимозаменяемость 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.

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

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем МБДОУ, запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/) кладовщиков составляется служебная записка с указанием причины. Издаётся приказ, в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, с указанием полного наименования блюд.

3.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе представителей администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

#### **4. Организация питания детей в группах**

4.1. 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 у детей культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем МБДОУ.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка, например: дежурные собирают салфетницы, а тарелки за собой убирают дети.

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

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.

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

## **5. Порядок учета питания**

5.1. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день на основании списков присутствующих детей и вновь поставленных на питание. Постановка детей на питание осуществляется в предыдущий до выхода день до 12:00. Полный список детей предоставляет воспитатель группы.

5.2. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подводится итог ведомости.

## **6. Контроль организации питания**

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей

осуществляет руководитель МБДОУ.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создаётся и действует бракеражная комиссия.

6.2.1. Бракеражная комиссия .

Состав бракеражной комиссии:

- заведующий МБДОУ;
- представитель профкома;
- представитель работников;

Медицинский работник не входит в комиссию, а выполняет обязанности от медицинской организации.

Полномочия бракеражной комиссии:

– проводит органолептическую оценку готовой пищи (фиксирует цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность) с занесением соответствующих записей в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

– имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы в случае выявления нарушений.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Заведующий МБДОУ:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ.

6.3.2. Медицинский работник от медицинской организации контролирует:

– качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;

- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;

6.3.3. Кладовщик:

контролирует качество доставляемых в ДОУ продуктов;

- организация правильного хранения продуктов;
- соблюдение сроков реализации;
- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- составление заявок поставщикам на продукты питания.

6.3.4. Повар и шеф-повар:

– качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

– отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

### 6.3.5. Воспитатели групп:

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

### 6.3.6. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием действующих СанПиН. Раскладки пищи в посуду

### 6.3.7. Заместитель заведующего по АХЧ:

- контролирует своевременное хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования;
- контролирует санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;
- контролирует наличие и выдачу средств индивидуальной защиты и моющих средств.

## **7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

7.1. Руководитель МБДОУ создаёт условия для организации питания детей.

7.2. Руководитель несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении.

7.3. Руководитель представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

## **8. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ**

8.1. Расходы по обеспечению питания детей в МБДОУ осуществляются за счет средств родительской платы, размер которой определяется Распоряжением Департамента образования Администрации города Екатеринбурга.

8.2. Начисление родительской оплаты осуществляется через МУ ЦБ МТО Верх-Исетского района на основании табелей посещаемости, которые подает МБДОУ.

## **9. Делопроизводство**

Делопроизводство по организации питания в себя включает наличие следующих документов:

9.1. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок.

9.2. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

9.3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

9.4. Журнал проведения витаминизации третьих блюд;

## **10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

10.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя МБДОУ

10.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя МБДОУ.

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.