

**Автономная некоммерческая организация
Дошкольное образовательное учреждение
«СОЛНЫШКО»**

СОГЛАСОВАНО

на заседании Совета родителей

АНО ДО «Солнышко»

Протокол №1 от 28.08.2026

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО ДО «Солнышко»

Ю.Ю. Бармакова

Приказ №201



**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ АНО ДО «СОЛНЫШКО»**

2026 год

1 Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников автономной некоммерческой организации дошкольного образования «Солнышко» (далее – АНО ДО «Солнышко»), реализующей основную общеобразовательную программу дошкольного образования, разработано на основании постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 2 июня 2026 года № 18 «Об утверждении санитарных правил СП 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.3/2.4.4282-26), в целях совершенствования организации питания воспитанников.

1.2 Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников АНО ДО «Солнышко», определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3 Действие настоящего положения распространяется на всех участников организации питания: воспитанников АНО ДО «Солнышко», их родителей (законных представителей), работников АНО ДО «Солнышко»

2. Принципы организации питания

2.1 Общие принципы организации питания:

2.1.1 Обеспечение воспитанников питанием осуществляется АНО ДО «Солнышко» самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье.

2.1.2 Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками АНО ДО «Солнышко», имеющими соответствующую квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.2 Режим и условия организации питания

2.2.1 Воспитанники АНО ДО «Солнышко» получают пятиразовое питание.

2.2.2 Питание осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, утверждённым директором АНО ДО «Солнышко».

2.2.3 Приготовление блюд производится строго по утверждённым технологическим картам данного меню.

2.2.4 При организации питания используется индивидуальный подход к детям с учётом состояния здоровья.

2.2.5 Воспитанникам, страдающим заболеванием, сопровождающимся ограничениями в питании, предоставляется питание по индивидуальному меню на основании приказа директора и медицинской справки. В соответствие с особенностями заболевания ребёнка разрабатываются технологические карты на все кулинарные блюда.

2.2.6 Для детей - аллергиков производится замена продуктов на равноценные, не вызывающие аллергию.

2.2.7 Приём пищи проводится строго по графику, утверждённому директором АНО ДО «Солнышко»:

возрастная группа	завтрак	второй завтрак	обед	полдник	ужин
первая мл.	8.20	10.10	12.20	15.30	18.00
вторая мл.	8.30	10.10	12.20	15.40	18.00
средняя	8.30	10.15	12.20	15.40	18.10
старшая	8.30	10.20	12.30	15.40	18.15
подготовительная	8.30	10.20	12.30	15.40	18.15

2.2.8 Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.2.9 Меню подписывается поваром и директором АНО ДО «Солнышко».

2.2.10 Вносить изменения в утверждённое меню - раскладку, без согласования с директором, запрещается.

2.2.11 При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) в меню - раскладку

вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.2.12 Медицинская сестра и повар обязаны:

- контролировать качество получаемых от поставщика продуктов, вести журнал бракеража сырой продукции, поступающей на пищеблок;
- ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;
- анализировать выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией.

2.2.13 Медицинская сестра должна ежедневно вести журнал бракеража готовой продукции пищеблока.

2.2.14 В целях организации контроля за приготовлением пищи в АНО ДО «Солнышко» создана бракеражная комиссия по контролю за организацией питания в составе не менее 4 человек.

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

2.2.16 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню в приёмной, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона. Меню заверяется директором АНО ДО «Солнышко».

2.2.17 Ежедневно воспитателями ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал посещения детей детского сада.

2.2.18 Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.

2.2.19 Повару, отвечающему за организацию питания разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню - требованию.

2.2.20 За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность: кладовщик и поставщик продуктов (ООО «ГЛОБАЛ-ГРУПП»).

2.2.21 Обнаруженные некачественные продукты, их не поставка или недостача оформляются актом, который подписывает комиссия из работников детского сада и представитель поставщика.

2.2.22 Соответствующее хранение и выдачу продуктов производит кладовщик.

2.2.23 Повар обязан строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому графику:

7.00-7.30	Мясо (говядина) на 1 - е блюдо
7.00- 8.00	Масло в кашу
7.40	Сахар для завтрака
7.00-8.00	Сыр
10.00 - 10.30	Тесто для выпечки
10.00 - 11.00	Продукты в 1 блюдо , овощи, крупы
10.00-11.00	Масло во 2 - е блюдо, сахар во 2- е, 3 - е блюдо
13.00	Продукты для полдника
15.00	Сахар для полдника
14.30	Мясные продукты (говядина, индейка, филе курицы)
16.00- 16.30	Рыба
16.30	Яйцо
17.35	Масло для ужина

2.2.24 Повара должны производить закладку продуктов в присутствии членов бракеражной комиссии.

2.2.25 На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- контрольное блюдо;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объёме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объёмов;
- медицинскую аптечку.

2.2.26 Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

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 приёма пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утверждённому директором.

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

3.4. Пред 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 приёмом пищи.

3.5. К сервировке столов для формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности могут привлекаться дети с 5 лет в формате организации работы дежурных.

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

3.7. Подача блюд и приём 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);
- подаётся первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- дети приступают к приёму первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подаётся второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

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

4.1. Ежедневно медицинская сестра сверяет списки по количеству присутствующих детей, с поданными списками педагогов с 8.15 до 9.00. После чего, сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах передаются на пищеблок.

4.2. 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.

4.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией АНО ДО «Солнышко» на основании табеля посещаемости, которые заполняет воспитатель. Число д/дней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.