



ОТДЕЛ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И СПОРТУ
АДМИНИСТРАЦИИ СТАРОПОЛТАВСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ПРИКАЗ

от 31 октября 2025 г.

№ 295

Об утверждении типового Положения об организации питания воспитанников дошкольных групп (в условиях аутсорсинга) при образовательных учреждениях Старополтавского муниципального района Волгоградской области, осуществляющих образовательную деятельность по программам дошкольного образования

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержания и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений" приказываю:

1. Утвердить типовое Положение об организации питания воспитанников дошкольных групп (в условиях аутсорсинга) при образовательных учреждениях Старополтавского муниципального района Волгоградской области, осуществляющих образовательную деятельность по программам дошкольного образования (далее – Положение) согласно приложению.

2. Руководителям образовательных учреждений, осуществляющих образовательную деятельность по программам дошкольного образования Старополтавского муниципального района Волгоградской области (далее – образовательные учреждения) руководствоваться выше названным Положением при организации работы.

3. Руководителям образовательных учреждений, обеспечить размещение на официальных сайтах подведомственных организаций данное Положение.

4. Контроль за исполнением приказа возложить на методиста МКУ "Образование" И.С. Алексееву.

**Начальник
Отдела по образованию и спорту**



С.Г. Вамбольдт

Алексеева И.С.

Приложение

к приказу отдела по образованию,
спорту и молодежной политике

от 31.10 2025 г. № 295



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников дошкольных групп (в условиях аутсорсинга) при образовательных учреждениях Старополтавского муниципального района Волгоградской области, осуществляющих образовательную деятельность по программам дошкольного образования

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников дошкольных групп (в условиях аутсорсинга) при образовательных учреждениях Старополтавского муниципального района Волгоградской области, осуществляющих образовательную деятельность по программам дошкольного образования (далее – Учреждение), с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержания и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений".
- 1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:
 - создание условий, направленных на обеспечение разнообразным и сбалансированным, энергетически ценным питанием;
 - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
 - учет индивидуальных особенностей воспитанников Учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
 - соответствие сырья и продуктов, используемых в питании, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания.

2. Организация питания детей, посещающих Учреждение.

- 2.1. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке аутсорсинга, за счет средств бюджета Старополтавского муниципального района Волгоградской области, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждение, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.

- 2.2. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 2.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержания и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", примерным 10-и дневным циклическим меню.
- 2.4. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).
- 2.5. Для детей, находящихся в Учреждении организуется четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник и ужин).
- 2.6. Приготовление пищи проходит в Учреждении штатными сотрудниками аутсорсера.
- 2.7. Директор Учреждения присутствует на приемке продуктов питания;
- осуществляет производственный контроль на пищеблоке;
 - органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
 - контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
 - контроль за санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) хранения продуктов;
 - утверждает Примерного 10-и-дневного меню в Учреждении и Меню-требование на выдачу продуктов питания.
- 2.8. На каждое блюдо заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.
- 2.9. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%;
- 2.10. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции. Если индивидуальное меню для ребенка, также вывешивается с указанием наименования блюда и объемом порции.
- 2.11. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

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 приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.
 - 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
 - 3.4. 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.
 - 3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
 - 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
 - 3.7. 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
 - 3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания

- 4.1. Ежедневно до 08.00 медицинская сестра собирает сведения о присутствующих детей и передаст их на пищеблок.
- 4.2. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 4.3. С последующим приемом пищи /полдник/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.
- 4.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.
- 4.5. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- 4.6. Начисление платы за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей учета посещаемости детей.

- 4.7. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 4.8. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Контроль организации питания

- 5.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет мониторинг удовлетворенности питанием родителей (законных представителей) в форме журнала отзывов и предложений.
- 5.2. Система производственного контроля директора Учреждения за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:
 - обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
 - правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
 - качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
 - соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
 - качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.
- 5.3. 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 Учреждении создана и действует Бракеражная комиссия:
Состав комиссии:
 - Директор Учреждения;
 - Профсоюз
 - Родительская общественностьПолномочия комиссии:
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале "Бракеража готовой продукции";
 - контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
 - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
 - контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
 - комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении

- 6.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения.
- 6.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления администрации Старополтавского муниципального района Волгоградской области.
- 6.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании

- табелей посещаемости. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 6.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждение.

7. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 7.1. Настоящее Положение утверждается приказом Директора Учреждения.
- 7.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом директора Учреждения.
- 7.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.