

СОГЛАСОВАНО  
Общим родительским собранием  
МКДОУ ЦРР ДС № 37  
с. Чугуевка  
Протокол № 2 от 26.05.2021 г.



УТВЕРЖДАЮ  
директор МКДОУ ЦРР ДС № 37  
с. Чугуевка  
В. Шестерикова  
Приказ № 108-А от 25.05.2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка – детский сад № 37» с. Чугуевка  
Чугуевского района Приморского края  
(МКДОУ ЦРР ДС № 37 с. Чугуевка)

с. Чугуевка 2021 год

## I. Общие положения.

1.1 Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения « Центр развития ребенка» детский сад №37 с. Чугуевка (далее – ДООУ), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих ДООУ осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДООУ.

1.2.Основными задачами организации питания обучающихся в ДООУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, удовлетворяющим физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии;
- 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; адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.
- учет индивидуальных особенностей обучающихся ДООУ (для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## 2. Организационные принципы и требования к организации питания

### 2.1. Способ организации питания:

Организация питания обучающихся возлагается на ДООУ.

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе пищеблока детского сада. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и

аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания ДОО взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с Управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Условия организации питания

2.2.1. Для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции в ДОО выделены производственные помещения. Пищеблок ДОО оборудован необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

2.2.2. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.2.3. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда хранится в буфетной группового помещения.

2.2.4. Должен быть разработан и утвержден порядок организации питания обучающихся (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, правила мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.2.5. Закупка и поставка продуктов питания в ДОО осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимися в ДОО, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законных представителей) по плате за присмотр и уход.

2.2.6. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОО определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 10 дневном меню.

2.2.7. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ и Положение об организации питания обучающихся;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие их безопасность и качество;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (работники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- договоры на поставку продуктов питания;
- программу производственного контроля с применением принципов ХАССП и документы, журналы к нему;
- книга учета материальных ценностей;
- ведомость контроля за рационом питания

### 3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды обучающимся

#### 3.1. Обязательные приемы пищи

3.1.1. В ДООУ питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В ДООУ исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

3.1.2. Питание обучающихся предоставляется в дни работы ДООУ пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно в соответствии с 10 дневным меню, составленным с учетом рекомендуемых суточных норм питания в ДООУ для двух возрастных групп детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), установленной формы (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.1.3. Всем обучающимся предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для детей, находящихся в ДООУ в

режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

3.1.4. Время приема пищи обучающимися определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.5. Обучающемуся предоставляется питание только при непосредственном нахождении его в ДОУ.

3.1.6. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20), которая утверждается руководителем ДОУ. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.1.7. На основании утвержденного 10дневного меню в ДОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для обучающихся каждой возрастной группы.

3.1.8. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОУ проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей, в том числе размещает в доступных для родителей местах (холле, групповой ячейке) 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.

## 3.2. Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается упакованной питьевой воды.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## 4. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ

4.1. При поставке продуктов питания в ДОУ поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: счет-фактура, товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и

печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции должна сохраняться до окончания использования продукции.

4.2. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

4.3. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

4.4. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

4.5. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

4.6. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

4.7. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства – члена Таможенного союза.

4.8. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.9. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратная тара после доставки продуктов сразу возвращается поставщику. Обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

5. Контроль за организацией питания в ДООУ.

5.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим ДОО.

5.2. Руководитель ДОО назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , 10 дневным меню;
- своевременное составление первичных заявок;
- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках разными способами;
- исполнение заключенных договоров;
- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- осуществление производственного контроля ДОО
- органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
- контроль целостности упаковки продуктов;
- контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов.
- соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдение правил личной гигиены обучающихся и работниками ДОО;
- за санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- отбор и хранения суточных проб;
- порядок организации питания обучающихся в соответствии с настоящим Положением;
- расчет и оценку использования на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежедневно).

5.3. Контроль за организацией питания в ДОО осуществляют руководитель ДОО, члены бракеражной комиссии, действующие на основании «Положения о бракеражной комиссии», работники ДОО, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов, работник медицинского учреждения, обслуживающего ДОО на основании соглашения об организации медицинского обслуживания лиц, обучающихся в ДОО, и другие общественные организации, по согласованию с администрацией ДОО.

## 7. Ответственность

7.1. Все работники ДОО, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью обучающихся, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Работники ДОО 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



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575778

Владелец Шестерикова Галина Вениаминовна

Действителен с 22.07.2021 по 22.07.2022