



**ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**  
**в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении**  
**«Детский сад №74 «Винни-Пух» комбинированного вида»**

**1. Общие положения**

1.1. Порядок организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №74 «Винни-Пух» комбинированного вида» (далее – соответственно Порядок, воспитанники, МБДОУ) определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Организация питания в МБДОУ осуществляется в соответствии со следующими нормативными актами:

следующими Техническими регламентами:

главами 1–16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года №67);

главами 1–16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года №68);

статьями 7, 8 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880);

статьями 4, 5 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №881);

Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02 января 2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

статьями 9, 10, 11, 17 Федерального закона от 17 сентября 1998 года №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27 октября 2020 года №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 сентября 2020 года №28;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 21 мая 2003 года;

главой 2 разделом 1 статьей 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому

надзору (контролю) (утверждены решением Таможенного союза от 28 мая 2010 года №299);

уставом МБДОУ;  
локальными актами МБДОУ.

1.3. Действие настоящего Порядка распространяется на всех участников образовательных отношений.

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

## **2. Основные задачи**

2.1. При организации питания воспитанников в МБДОУ решаются следующие задачи:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. Способы организации питания воспитанников**

3.1. МБДОУ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока МБДОУ. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками МБДОУ, 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.

3.2. По вопросам организации питания МБДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.3. Организация питания воспитанников осуществляется за счет оплаты родителей, в установленных законодательством случаях – за счет средств бюджета.

3.4. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

3.5. Питьевой режим воспитанников обеспечивается с использованием кипяченой питьевой воды.

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

При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

## **4. Основные принципы организации питания воспитанников**

4.1. Администрация МБДОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

4.2. В МБДОУ питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем МБДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом

суточной потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах и среднесуточных наборов пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в соответствии с приложением 7 и 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.3. 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 должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

4.4. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом (меню), утвержденным заведующим МБДОУ или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом (ГОСТ 31987-2012).

4.5. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.6. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

4.7. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18 июля 2011 года №223-ФЗ.

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

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- контракты на поставку продуктов питания;
- графики дежурств;
- рабочий лист ХАССП.

4.9. Администрация МБДОУ несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) об изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости питания.

Ежедневно меню вывешивается на стенде возле пищеблока и в каждой групповой ячейке МБДОУ. В ежедневном меню указывается наименование приема пищи, наименования блюда, масса порции, калорийность порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями, сахарным диабетом, иными заболеваниями, требующими диетического питания. Основанием для замены блюд является справка из учреждения здравоохранения, в которой указаны продукты, подлежащие исключению из рациона питания обучающегося, рекомендации по организации питания.

4.10. МБДОУ несет ответственность за качество предоставляемого питания.

## **5. Контроль организации питания**

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

5.2. Лицом, ответственным за общий контроль организации питания воспитанников в МБДОУ, является руководитель МБДОУ.

Перечень работников и возложенные на них функции по осуществлению производственного контроля, определяются в соответствии с программой производственного контроля.

5.3. В целях осуществления текущего контроля организации питания воспитанников в МБДОУ создаются следующие комиссии в составе не менее 3 человек:

комиссия по контролю организации питания (далее – комиссия);

бракеражная комиссия.

Функции комиссии могут возлагаться на бракеражную комиссию.

5.4. Состав комиссии в МБДОУ утверждается приказом руководителя МБДОУ в начале каждого календарного года в соответствии со штатным расписанием МБДОУ. Медицинский работник государственного бюджетного учреждения здравоохранения, ответственный за оказание медицинской помощи в образовательной организации (далее – медицинский работник), привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором о сотрудничестве по организации медицинского обслуживания обучающихся, заключенным между руководителем образовательной организации и руководителем государственного бюджетного учреждения здравоохранения (далее – договор).

5.5. Комиссия осуществляет контроль за:

выполнением требований санитарного законодательства при организации питания обучающихся;

за условиями труда сотрудников пищеблока, санитарным состоянием помещений и оборудования пищеблоков и столовых;

исправностью технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока, столовой (при ее наличии); соответствием температурного режима в холодильном оборудовании;

поступающими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем, наличием маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами;

Документация, маркировочные ярлыки (или их копии) должны храниться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья регистрируется в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

соответствием фактического меню примерному, заменой блюд, закладкой продуктов; сроками, условиями хранения и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья установленными предприятиями-изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией;

за режимом питания и гигиеной приёма пищи.

5.6. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек: представитель администрации МБДОУ, работник пищеблока, медицинский работник привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором. В случае отсутствия медицинского работника привлекается иное ответственное лицо, назначенным руководителем МБДОУ. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» (приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.7. Медицинский работник участвует в контроле за организацией питания воспитанников в соответствии с договором.

5.8. Ответственным лицом, назначенным руководителем МБДОУ, ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья». Медицинский работник привлекается к участию в соответствии с договором.

5.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться 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 (пункт 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.10. Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции в соответствии с приказом руководителя МБДОУ осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб (пунктом 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляется медицинским работником в соответствии с договором или ответственным лицом, назначенным руководителем МБДОУ.