



Автономная некоммерческая организация дошкольного образования  
«Детский сад «В гостях у сказки»

115184, г. Москва, 2-й Новокузнецкий пер., д. 10, стр. 2

ПРИНЯТО  
на общем собрании работников организации  
Протокол от 11.01.2021 г. № 1



УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора АНО ДО  
от 11.01.2021 г. № 11  
Горохова Л.А.

## Положение об организации питания в детском саду

### 1. Общие положения

#### 1. Общие положения.

1.1 Настоящее Положение об организации питания обучающихся, работников (далее – Положение) АНО ДО Детский сад «В гостях у сказки», 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 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, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в АНО ДО.

1.2. Основными задачами организации питания обучающихся 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, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## 2. Организационные принципы и требования к организации питания.

2.1. Способ организации питания. Организация питания обучающихся возлагается на администрацию АНО ДО.

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 АНО ДО взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с 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 выделены производственные помещения. Пищеблок 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. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. 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 АНО ДО осуществляется в порядке, установленном в договоре между АНО ДО и продуктовой базой.

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

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

- приказ и Положение об организации питания обучающихся;
- 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 АНО ДО питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

3.1.2. Питание обучающихся предоставляется в дни работы АНО ДО, пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно в соответствии с 20 дневным меню, составленным с учетом рекомендуемых суточных норм питания для возрастной группы детей (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 АНО ДО 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 МАДОУ. 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 АНО ДО. 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 20дневного меню, 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 АНО ДО 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 может обеспечиваться двумя способами: кипяченой или 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 .

4.1. При поставке продуктов питания в АНО ДО 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. Финансовое обеспечение**

### 5.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

#### 5.1.1. Финансирование

питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- субсидии ЦФО Департамента образования и науки г. Москвы;
- добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

### 5.2. Организация питания за счет средств родительской платы

5.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

5.2.2. Заведующий детским садом издает приказ, которым утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

5.2.3. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формирует один раз в год (1 сентября) и ежемесячно корректирует ответственный за организацию питания при наличии:

- поступивших воспитанников;
- отчисленных воспитанников;

5.2.4. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

5.2.5. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

5.2.6. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 10-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

5.2.7. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

5.2.8. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги переносятся на следующий месяц.

### 5.3. Организация питания за счет субсидии Москвы ЦФО Департамента образования и науки г. Москвы

5.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет субсидии ДО г. Москвы, в соответствии с договором между АНО ДО «Детский сад «В гостях у сказки» и ГКУ г. Москвы ЦФО Департамента образования и науки г. Москвы (п.1.1)

### 5.4. Организация питания за счет внебюджетных средств

5.4.1. Внебюджетные средства детский сад направляет на обеспечение питанием всех категорий воспитанников

## **6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

6.1. Директор детским садом:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Совета организации.

6.2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные приказом руководителя детским садом.

6.3. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Воспитатели:

- представляют в пищеблок детского сада заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- ведут ежедневный табель учета посещения воспитанниками детского сада;
- не реже чем один раз в месяц представляют ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных воспитанниками приемов пищи;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

## **5. Контроль за организацией питания в АНО ДО.**

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



руководителем АНО ДО.

5.2. Руководитель назначает ответственных лиц за: - планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 20 дневным меню; - своевременное составление 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 с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - осуществление производственного контроля - 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; - 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 АНО ДО осуществляют руководитель, члены бракеражной комиссии, действующие на основании «Положения о бракеражной комиссии», работники, медицинский работник.

#### 6. Организация питания работников АНО ДО.

6.1. Организация питания работников осуществляется в соответствии с приказом Руководителя АНО ДО.

6.2. Питание работникам предоставляется по личному заявлению работника.

6.3. Ведется табель учета питания, для работников составляется отдельное меню-требование.

6.4. Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка работников» АНО ДО.

6.5. Оплата питания производится в соответствии с меню-требованием за фактически полученные обеды с учетом внесенного аванса.

#### 7. Меры по улучшению организации питания.

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация АНО ДО совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания.

#### 8. Ответственность.

8.1. Все работники АНО ДО, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью обучающихся, связанный с неисполнением или ненадлежащим

исполнением должностных обязанностей.

8.2. Работники 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.



## Положение об организации питания в детском саду

### 1. Общие положения

### 2. Цели и задачи

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 13.07.2015 № 217-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и других нормативных актов, регулирующих деятельность образовательных организаций. Целью настоящего Положения является обеспечение качественного питания детей в детском саду, создание благоприятных условий для их физического и психического здоровья, формирование у детей привычек здорового питания.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 13.07.2015 № 217-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и других нормативных актов, регулирующих деятельность образовательных организаций. Целью настоящего Положения является обеспечение качественного питания детей в детском саду, создание благоприятных условий для их физического и психического здоровья, формирование у детей привычек здорового питания.