

ПРИНЯТО  
Общим собранием работников  
Протокол № 1 от 29.08.2025

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий МБДОУ детский сад №3

Приказ № 38-от 01.09.2025

С.В.Журавлева



## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

**в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении Собинского муниципального округа детский сад №3  
«Лучик»**

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Собинского муниципального округа детский сад №3 «Лучик» в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся дошкольных образовательных организаций, обеспечения обучающихся горячим питанием посредством реализации основного (организованного) меню в соответствии возрастным и физиологическим потребностям.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Собинского муниципального округа детский сад №3 «Лучик» (далее - образовательная организация), определяет отношения между управлением образования администрации Собинского муниципального округа (далее - управление образования), образовательной организацией, родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания обучающихся в образовательной организации.

1.3. Основными задачами организации питания обучающихся в образовательной организации является: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.4. Организация питания в образовательной организации возлагается на образовательную организацию.

1.5. Организация питания в образовательной организации должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям,

предъявляемым к организации питания обучающихся в дошкольных образовательных организациях.

1.6. Контроль за организацией питания обучающихся, работой пищеблоков образовательной организации и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, управлением образования, администрацией образовательной организации в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

1.7. Руководитель образовательной организации является лицом, ответственным за организацию и качество питания воспитанников.

## **2. Условия и порядок организации питания воспитанников в образовательной организации**

2.1. Организация питания обучающихся (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи обучающимися в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками образовательной организации в соответствии с возложенными на них функциональными обязанностями.

2.2. Организация питания в образовательных организациях должна осуществляться в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.3. Руководитель образовательной организации:

- комплектует пищеблок квалифицированными кадрами;
- ежегодно, на начало нового учебного года, издает приказ об организации питания в образовательной организации;
- заключает контракты (договоры) с поставщиками на поставку продуктов питания;
- утверждает график питания обучающихся;
- утверждает основное (организованное) 10-дневное меню и ежедневное меню;
- утверждает бракеражную комиссию;
- назначает лиц, ответственных за прием пищевых продуктов, их учет, за ведение документации по организации питания;
- проводит ежемесячный анализ деятельности образовательной организации по осуществлению питания обучающихся;
- представляет информацию (отчет, справка) по организации питания обучающихся по запросу управления образования, других контролирующих органов;
- обеспечивает прохождение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- размещает на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;

- выполняет иные необходимые действия, связанные с надлежащей организацией питания обучающихся в образовательной организации, в пределах своей компетенции.

2.4. Руководитель образовательной организации осуществляет контроль:

- за производственной базой пищеблока и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

- за соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- за обеспечением достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- за качеством питания обучающихся;

- за соблюдением меню;

- за организацией питания обучающихся в группах;

- за своевременным представлением финансовой и иной отчетности, касающейся организации питания обучающихся и расходования средств.

2.5. Питание в образовательной организации осуществляется в соответствии основным (организованным) 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания (приложение N 7) к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для двух категорий. Питание 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, осуществляется на основании индивидуальных меню. Лечебное и диетическое питание должно быть организовано в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Меню утверждается руководителем образовательной организации и согласовывается с управлением образования администрации Собинского района.

2.6. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному основному (организованному) 10-дневному меню. В исключительных случаях (отсутствие поставки пищевых продуктов поставщиком) допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.7. На основании утвержденного основного (организованного) 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для обучающихся двух категорий (от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет), которое утверждается руководителем образовательной организации.

2.8. При обеспечении рационального и сбалансированного питания обучающихся образовательная организация должна размещать в доступных для родителей и детей местах (в каждой групповой ячейке, холле) ежедневное основное (организованное) меню питания для всех возрастных групп детей, а также индивидуального питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.9. Закупка продуктов питания образовательными организациями осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

2.10. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательной организации осуществляется при наличии товаросопроводительных документов (документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и др.), подтверждающих их качество и безопасность.

2.11. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции.

2.12. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом руководителя образовательной организации. Результаты контроля регистрируются в специальном "Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции", оформленном в соответствии с приложением N 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.13. Продукция в образовательную организацию поступает в таре производителя или поставщика. При поставке продуктов, расфасованных поставщиком, работник, ответственный за приемку продуктов, должен проверять наличие этикетки (ярлыка) поставщика с указанием информации для потребителя в соответствии с требованиями ГОСТа либо наличие копии этикетки (ярлыка) изготовителя, заверенной поставщиком, а также соответствие этикетки (ярлыка) товарно-сопроводительной документации.

2.14. 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.

2.15. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

2.16. Условия хранения, приготовление и реализация пищевых продуктов и кулинарных изделий должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.17. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом пищевых продуктов, по технологическим документам, в том числе технологической карте с соблюдением технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем общеобразовательной организацией или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.18. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (шеф-поваром, поваром). Отбор суточной пробы должен соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.19. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе шеф-повара, повара, представителей администрации образовательной организации. Результаты контроля регистрируются в "Журнале бракеража готовой пищевой продукции", оформленном в соответствии с приложением N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ответственность за ведение которого возлагается на одного из членов бракеражной комиссии.

2.20. Для осуществления учета продуктов питания, расхода денежных средств, направленных на организацию питания, образовательные организации не реже одного раза в 10 дней представляют в муниципальное казенное учреждение "Централизованная бухгалтерия управления образования администрации Собинского района" меню-требования, товарные накладные, накопительные ведомости по расходу продуктов питания. Меню-требование и накопительные ведомости заполняются шеф-поваром, поваром или назначенным руководителем образовательной организации материально ответственным лицом.

2.21. Ежедневно перед началом работы лицом, ответственным за обеспечение качества питания обучающихся, проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в "Гигиенический журнал" (в соответствии с приложением N 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на бумажном или электронном носителях.

2.22. Для осуществления контроля за организацией питания воспитанников в образовательной организации должна быть создана комиссия, в состав которой входят: представитель администрации образовательной организации, ответственный за организацию питания, представители родительской общественности, представитель коллегиального органа управления образовательной организации. Положение о работе комиссии, ее состав утверждаются приказом руководителя образовательной организации. Результаты проверок комиссии оформляются справками

(актами) с последующим их рассмотрением на заседании коллегиального органа управления образовательной организации.

2.23. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания в образовательной организации должна проводиться консультационно-разъяснительная работа с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания обучающихся с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

2.24. Сотрудники образовательной организации должны соблюдать правила личной гигиены, периодичность прохождения профилактических и медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки.

### **3. Условия и порядок финансирования питания обучающихся**

3.1. Расчет финансовых расходов на питание обучающихся в образовательной организации осуществляется на основании установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 норм питания и физиологических потребностей обучающихся в пищевых веществах.

3.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности обучающихся в образовательных организациях.

3.3. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет средств районного бюджета и средств родителей (законных представителей), взимаемых за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях Собинского муниципального округа.

3.4. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальной образовательной организации Собинского района, устанавливается постановлением администрации Собинского муниципального округа.

3.5. Из средств районного бюджета осуществляется питание льготных категорий обучающихся, перечень которых устанавливается постановлением администрации Собинского муниципального округа, в долях, соответствующих размерам предоставляемых льгот от фактической стоимости питания, сложившейся в образовательной организации.

### **4. Компетенция образовательной организации по вопросам организации питания**

4.1. Проведение мониторинга по организации питания обучающихся в образовательных организациях осуществляя:

- сбор информации об организации и качестве питания обучающихся;
- системный анализ и оценку получаемой информации;

- предоставление информации в вышестоящие организации по вопросам организации питания.

4.2. Информирование сотрудников образовательной организаций об изменениях в законодательных и иных нормативных актах по организации питания, а также о результатах изучения (контроля) образовательной организации контролирующими органами по вопросам организации и качества питания в образовательной организации.

4.3. Организация подготовки нормативных, распорядительных, информационных и иных документов по организации питания обучающихся в образовательной организации.

4.4. Осуществление контроля за организацией питания в образовательной организации, своевременным финансированием, целевым использованием родительских средств и средств , направляемых на питание обучающихся.