



## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения Собинского района детский сад № 8 «Росинка» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому направлению развития детей (далее - образовательная организация) в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20» (далее - СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20), постановлением администрации Собинского района от 26.09.2018 №832 «Об утверждении муниципальной программы «Развитие образования», постановлением администрации Собинского района от 26.08.2020 № 923 «Об утверждении Положений об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях Собинского района», в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся дошкольных образовательных организаций и общеобразовательных организаций, имеющих группы дошкольного образования Собинского района, обеспечения обучающихся оптимальным питанием, адекватным возрастным и физиологическим потребностям обучающихся.

1.2. Действие настоящего Положения определяет отношения между образовательной организацией и родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания обучающихся в образовательной организации.

1.3. Основными задачами организации питания обучающихся в образовательной организации являются: 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 пищеблока 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 обучающихся.

## **2. Условия и порядок организации питания обучающихся 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 образовательной организации 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 примерное 10-дневное меню и ежедневное меню;
- утверждает бракеражную комиссию;
- назначает лиц, ответственных за прием 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 проведение 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 С 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 с примерным 10-дневным меню, разработанным в соответствии с СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Примерное 10-дневное меню, таблицы замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом, утверждаются руководителем образовательной организации или уполномоченным им лицом.

2.6. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному 10-дневному меню. В исключительных случаях 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 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для обучающихся разного возраста, которое утверждается руководителем образовательной организации.

2.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания обучающихся в образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замена блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

2.9. Закупка продуктов питания образовательными организациями осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 N44-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 поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов", оформленном в соответствии с 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. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется назначенным приказом руководителя образовательной организации ответственным лицом, прошедшим инструктаж.

2.19. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителей администрации образовательной организации. Результаты контроля регистрируются в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции", 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 отдел бюджетного учета и отчетности управления образования меню-требования, товарные накладные, накопительные ведомости по расходу продуктов питания. Меню-требование и накопительные ведомости заполняются 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, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья".

2.22. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся 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 и её 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 родителей (законных представителей), взимаемых за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях Собинского района.

3.4. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях Собинского района, устанавливается постановлением администрации Собинского района.

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

### **4. Компетенция управления образования по вопросам организации питания в образовательных организациях**

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 руководителей образовательных организаций об изменениях в законодательных и иных нормативных актах по организации питания, а также о результатах изучения (контроля) образовательных организаций контролирующими органами по вопросам организации и качества питания в образовательных организациях.

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

4.4. Осуществление контроля за организацией питания в образовательных организациях, своевременным их финансированием, целевым использованием родительских средств и средств бюджета района, направляемых на питание обучающихся.