КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИИ СРЕДНЕАХТУБИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО» П. КУЙБЫШЕВ СРЕДНЕАХТУБИНСКОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

404146, Волгоградская область, Среднеахтубинский район, пос. Куйбышев, ул. Совхозная,6.
тел. 844 -79 -7-51-29 E-mail: srd_dsad.kuibsch@volganet.ru

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

МДОУ ДС Солнышко п.Куйбышев

(протокол от 28.08. 2026 г. № 1)

УТВЕРЖДАЮ

и.о.заведующего МДОУ ДС Солнышко п.Куйбышев

_____ Е.В.Шалина

Приказ № 121-од от 28.08.2026г.

Положение об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Солнышко» п.Куйбышев Среднеахтубинского района Волгоградской области

1. Общие положения

1.1.Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Дюймовочка» х. Клетский (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом
7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 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, Постановления Главного государственного врача РФ от 02.06.2026 №18 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения», Постановления Главного государственного врача РФ от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИИ СРЕДНЕАХТУБИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО» П. КУЙБЫШЕВ СРЕДНЕАХТУБИНСКОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

404146, Волгоградская область, Среднеахтубинский район, пос. Куйбышев, ул. Совхозная,6.
тел. 844 -79 -7-51-29 E-mail: srd_dsad.kuibsch@volganet.ru

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Педагогическим советом	и.о.заведующего МДОУ ДС Солнышко п.Куйбышев
МДОУ ДС Солнышко п.Куйбышев	_____Е.В.Шалина
(протокол от 28.08. 2026 г. № 1)	Приказ № 121-од от 28.08.2026г.

Положение об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Солнышко» п.Куйбышев Среднеахтубинского района Волгоградской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Дюймовочка» х. Клетский (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом
7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 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, Постановления Главного государственного врача РФ от 02.06.2026 №18 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения», Постановления Главного государственного врача РФ от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и

оздоровления детей и молодёжи», Решения Среднеахтубинской районной Думы Волгоградской области от 06.06.2019
№70/466 «Об утверждении положения об организации питания, методики расчета финансового обеспечения питания обучающихся в образовательных организациях Среднеахтубинского муниципального района, приказа комитета по образованию администрации Среднеахтубинского муниципального района от 18.08.2026г №324 «Об

организации питания в образовательных организациях Среднеахтубинского муниципального района в 2026-2027 учебном году уставом Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Солнышко» п. Куйбышев

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

1.3.Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников 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. Организация питания осуществляется на основании заключенного муниципального контракта (договора) с предприятием, оказывающим услуги по организации питания в соответствии с законодательством РФ.

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

2.1.4. Питание воспитанников 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 Режим питания

2.2.1.Питание предоставляется в дни работы детского сада шесть дней в неделю – с понедельника по субботу включительно.

2.2.2.В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим

предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего детским садом.

3 . **Функции, права и обязанности образовательной организации и предприятия, оказывающих услуги по организации питания**

3.1. Образовательная организация

3.1.1. Передает предприятию ,оказывающему услуги по организации питания на основании договора безвозмездного пользования, объекты муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за муниципальными образовательными организациями на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта, в соответствии с решением Среднеахтубинской районной думы от 27.08.2020 № 16/183.

3.1.2. Безвозмездно обеспечивает предприятие ,оказывающее услуги по организации питания электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовывает вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения контракта.

3.1.3. Устраняет аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непроизводственных помещений с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников оператора питания.

3.1.4. Оснащает производственную зону и непроизводственные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания учреждения.

3.1.5. Обеспечивает температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.1.6. Своевременно организовывает на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

3.1.7. Утверждает совместно с предприятием ,оказывающим услуги по организации питания режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, стороны ставят об этом в известность другие не позднее, чем за 2 дня.

3.1.8. Назначает приказом должностное лицо, ответственное за организацию питания в учреждении, за бракераж.
3.1.9. Предоставляет по запросам в комитет по образованию администрации Среднеахтубинского муниципального района информацию и отчеты об организации питания воспитанников.
3.1.10. Ежедневно вывешивает на стендах учреждения утвержденное руководителем ДОУ меню.
3.1.11. Создает приказом комиссию по контролю за организацией питания в ДОУ (качество пищи, выход блюд, соответствие фактического меню примерному десятидневному меню, стоимость рационов питания, санитарное состояние групп, буфетов, пищеблока) с включением в ее состав представителей администрации ДОУ, ответственных за питание лиц, родительской общественности, медицинского работника, представителя предприятия, оказывающего услуги по организации питания.
- выполняет иные требования по организации питания в ДОУ, предусмотренные законодательством РФ.

3.2. Предприятие, оказывающее услуги по организации питания:

3.2.1. Оказывает услуги по организации питания воспитанников в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- СанПиН 2.3.2.2399-08 «Дополнения и изменения № 1 к санитарно-эпидемиологическим правилам СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»,
- 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.

3.2.2. Оказывает услуги по организации питания в соответствии с 10-дневным меню. Допускается замена отдельных продуктов на другие в соответствии с Таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Обеспечивает безопасным питанием всех воспитанников а. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае ее неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.2.3. Имеет технологические карты на каждое блюдо. Исполнитель вправе изменять технологическую карту согласно действующему законодательству.

3.2.4. Осуществляет доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм и учетом сезонных изменений. Несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

3.2.5. Обеспечивает качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию детей в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ Р, ГОСТ, ТУ, СТО.

3.2.6. Гарантирует качество и безопасность поставляемых продуктов питания. Обязан подтверждать качество используемых продуктов питания декларациями о соответствии.

3.2.7. Не допускает наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) ее отсутствия. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников .

3.2.8. Обеспечивает приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил. Непосредственно после

приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом образовательной организации.

3.2.9. Обеспечивает ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании с регистрацией результатов контроля в журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании согласно форме, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2.10. Обеспечивает условия хранения и сроки годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2.11. Соблюдает правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

3.2.12. Осуществляет производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами. Проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг;

- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

3.2.13. Обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

3.2.14. Не допускает переваривания готовых блюд и кулинарной продукции.

3.2.15. Обеспечивает обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

3.2.16. Соблюдает правила личной гигиены работников, осуществляет контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек.

3.2.17. Обеспечивает соблюдение работниками Исполнителя следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, перенося инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки.

3.2.18. Не допускает к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний.

3.2.19. Несет гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

3.2.20. . Обеспечивает надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил, и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

3.2.21. Обеспечивает соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

3.2.22. Обязан использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени .

4. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

4.1. Заведующий детским садом:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- создает условия для организации питания воспитанников;
- несет персональную 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 родительского комитета детского сада.

4.2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

4.3. Воспитатели:

- 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;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

4.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- 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

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

5.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

6. Ответственность

6.1. Предприятие, оказывающее услуги по организации питания , и все работники детского сада отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

6.2. Предприятие, оказывающее услуги по организации питания и работники детского сада, 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.

Лист ознакомления