

**Комитет по образованию  
администрации Всеволожского муниципального района Ленинградской области**  
**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования  
«Дворец детского (юношеского) творчества Всеволожского района»  
(МБОУДО ДДЮТ)**

---

ПРИНЯТО  
на Педагогическом совете  
(протокол от 29.08.2024 № 1)

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МБОУДО ДДЮТ  
от 30.08.2024 №551

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**В ДОШКОЛЬНОМ ОТДЕЛЕНИИ №1**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в Дошкольном отделении №1 определяет правила организации питания обучающихся в структурном подразделении «Дошкольное отделение №1» (далее – ДО №1) Муниципального бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Дворец детского юношеского творчества Всеволожского района» (далее – учреждение, ДДЮТ).

1.2 Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц»;
- Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года;
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации №213н и Министерства образования и науки Российской Федерации №178 от 11.03.2012;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.3. Основными задачами организации питания обучающихся в ДО №1 является:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- 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;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- организация питания осуществляется штатными работниками;
- ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания обучающихся возлагается на заместителя директора по воспитательной работе ДО №1.

## **2. Организация питания в ДО №1**

2.1. Ответственность за организацию питания в ДО №1 несёт директор ДДЮТ.

2.2. Услуга по организации питания обучающихся производится на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных

представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в ДО №1, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.

2.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в ДО №1 определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, 10 дневным циклическим меню.

2.4. Питание обучающихся в ДО №1 осуществляется согласно утвержденным нормам для возрастных категорий детей (от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей в ДО №1 и сезонности (осень-зима, весна-лето). Для детей, находящихся в учреждении в режиме полного дня (12 часов) организуется четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.5. В ДО №1 в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания обучающихся:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2.5.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.5.3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью и посудой.

2.5.4. 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 групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.5.5. Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.5.6. Разработанный и утвержденный порядок организации питания обучающихся (режима работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.6. Организация питания в ДО №1 должна предусматривать: сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, учитывать индивидуальные особенности детей (аллергии), предусматривать адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивать высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой продукции.

2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в

соответствии со сборником технологических нормативов.

2.8. Для правильной организации питания обучающихся в ДО №1 должны быть следующие локальные акты и документы:

- приказ и Положение об организации питания в ДО №1;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- 10 дневное меню, составленное для обучающихся возрастных групп детей (от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), накопительные ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал здоровья (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал отбора суточных проб;
- заявки на продукты питания в письменной и электронной форме.

2.9. При поставке продуктов питания 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.

2.10. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения отдельного транспортирования продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Поставщик должен обладать правами пользования транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную

медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания обучающихся в ДО №1 и родителей (законных представителей) обучающихся информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное, утвержденное, меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

2.12. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал дошкольного отделения №1 проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

### **3. Контроль за организацией питания в ДО №1**

3.1. Контроль за организацией питания осуществляют директор ДДЮТ, члены бракеражной комиссии, действующие на основании Положения о бракеражной комиссии, сотрудники образовательного учреждения, ответственные за проведение внутренней экспертизы.

### **4. Требования к организации питьевого режима**

4.1. Питьевая вода должна быть доступна ребёнку в течение всего времени его нахождения в ДО №1.

4.2. Допускается организация питьевого режима с использованием кипячёной питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

4.3. Воду ребёнку дают в фаянсовых и фарфоровых чашках (кружках). Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

### **5. Заключительные положения**

5.1. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.