

Частное дошкольное образовательное учреждение «РЖД детский сад №13»

(РЖД детский сад №13)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ППО

\_\_\_\_\_/ Н. Н. Орешкова

Протокол от «02» сентября 2025 г. № 6

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

РЖД детского сада №13

\_\_\_\_\_/Е. В. Миронова

Приказ от «02» сентября 2025г. № 121/1-Д

СОГЛАСОВАНО:

Советом родителей

РЖД детского сада №13

Протокол от «02» сентября 2025г. № 1

**Положение об организации питания воспитанников  
частного дошкольного образовательного учреждения  
«РЖД детского сада №13»**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников частного дошкольного образовательного учреждения «РЖД детский сад № 13» (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 РФ от 28.09.2020 № 28, Приказом Минздравсоцразвития РФ N 213Н, Минобрнауки РФ N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (в редакции, действующей с 1 сентября 2025 года), уставом частного дошкольного образовательного учреждения «РЖД детский сад № 13» (далее – Учреждение).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания,
- формирование навыков пищевого поведения.

1.4. 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. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим Учреждением ответственные работники за организацию питания.

2.1.2. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, со службой управления персоналом ОАО «РЖД», территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. 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 воспитанникам предоставляется в дни работы детского сада, пять дней в неделю, с понедельника по пятницу включительно. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания Учреждения, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего Учреждением.

## **2.3. Условия организации питания**

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в Учреждении выделены складские помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Складские помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Для организации питания работники Учреждения ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- 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.

2.3.3. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.3.4. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.3.5. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых

заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (сотрудники). Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.3.6. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

## **2.4. Условия по улучшению организации питания.**

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Учреждения совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников 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.

2.4.2. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке учреждения. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

2.4.3. Вносить изменение в утвержденное меню, без согласования с заведующим детским садом запрещается.

2.4.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) комиссия по корректировке меню составляет акт замены готового блюда, продукта с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

2.4.5. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.4.6. При составлении меню для детей от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

2.4.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд на иные виды пищевой продукции, блюд в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

- 2.4.8. Меню допускается корректировать при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.
- 2.4.9. Учреждение размещает в доступных для родителей местах следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций и калорийность порций.
- 2.4.11. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся)-отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 2.4.12. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2<sup>0</sup> С до +6<sup>0</sup> С
- 2.4.13. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением. За соблюдением графика выдачи ответственные повара.
- 2.4.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции учреждения.
- 2.4.15. Питание детей соответствует принципам «щадящего» питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 2.4.16. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в Учреждении используются витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей детям. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 2.4.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества

(порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.4.18. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.4.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости - ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж скоропортящихся продуктов) осуществляет медицинская сестра общей практики, старшая медицинская сестра (специалист по организации питания).

2.4.20. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам организации общественного питания.

2.4.21. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

2.4.22. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.4.23. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.4.24. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.4.25. Ежедневно старшая медицинская сестра ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета посещений воспитанников.

2.4.26. В случае снижения численности детей (более 10 воспитанников) продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированные мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

2.4.27. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном

выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

### **3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам.**

#### **3.1. Обязательные приемы пищи**

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в Учреждении. Кратность приемов определяется нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 7:30.

#### **3.2. Питьевой режим**

3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой водой и с использованием установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров).

3.2.2. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2.3. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная для кулеров, по качеству и безопасности отвечает обязательным требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

3.2.4. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры в емкости, где кипятилась - смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

### **4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

4.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством РФ.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. 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.

4.5. Поставка продуктов питания должна производиться вовремя, когда в Учреждении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении.

## **5. Контроль за организацией питания.**

5.1. Комиссия за организацией и качеством питания осуществляет качественный и систематический контроль за организацией питания детей, контроль за качеством поставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5.2. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год. Комиссия состоит из не менее 3 человек, в состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий или его заместитель (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- заведующий складом;
- повара;
- педагогические сотрудники;
- представители родительской общественности Учреждения
- член профсоюзного комитета Учреждения.

5.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом учреждения.

5.4. Члены комиссии работают на добровольной основе

5.5. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Программа утверждается заведующим Учреждением.

5.6. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

5.7. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с основным (организованным) меню и ежедневным меню-требованием;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

5.8. Заведующий совместно с медицинским персоналом и поварами разрабатывают план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.9. Заведующий Учреждением (работник, его замещающий):

- несёт ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;

контролирует организацию доставки продуктов в Учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, поставку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче питания детей в группах.

5.10. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью.

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

6.1 Заведующий Учреждением:

- издает приказ об организации питания воспитанников;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает пищеблок Учреждения достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем.

6.2. Старшая медицинская сестра (ответственный за питание) осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего Учреждением.

6.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе:

- 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 медицинскому работнику Учреждения заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- 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 предложения по улучшению питания воспитанников.

#### 6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- сообщают представителю учреждения о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении 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;

## 7. Ответственность

7.1. Все работники учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Работники Учреждения, 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.

## 8. Заключительные положения.

8.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего Учреждением.

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

8.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.8.1. настоящего Положения.

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









