

**Частное дошкольное образовательное  
учреждение «РЖД детский сад № 13»  
(РЖД детский сад № 13)**

СОГЛАСОВАНО

Председателем ППО

РЖД детского сада № 13

\_\_\_\_\_/Н.Н. Орешкова/

(протокол от «26» декабря 2025 года

№ 9-3)

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим

РЖД детским садом № 13

\_\_\_\_\_/Е.В. Миронова/

(приказ от «26» декабря 2025 года

№ 171/1-Д)

**Положение  
об организации питания  
в РЖД детском саду №13**

г. Брянск, 2025 год

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 31 июля 2025 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с изменениями от 22 августа 2024 года), нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (с изменениями от 30 августа 2024 года), Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом от 2 января 2000 года № 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. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в Учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада, их родителей (законных представителей) воспитанников, а также на работников Учреждения.

## **2. Организационные принципы организации питания**

2.1. Общие принципы организации питания

2.1.1. Обеспечение воспитанников питанием осуществляется детским садом самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. 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 детским садом ответственные работники из числа администрации.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, 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 другими федеральными, региональными 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.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в детском саду выделены помещения пищеблока для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Помещения пищеблока оснащено технологичным и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.3.3. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

2.3.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, инструкции по охране труда для работников пищеблока. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

2.3.5. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

2.3.6. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

2.3.7. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

2.3.8. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

2.3.9. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.

Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

2.3.10. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

2.3.11. Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны должны соответствовать гигиеническим нормативам. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется рециркуляторы для обеззараживания воздуха.

2.3.12. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

2.3.13. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

2.3.14. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.3.15. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого

должно осуществляться в специально отведенных местах.

2.3.16. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции в них.

2.3.17. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

2.3.18. В помещениях пищеблока не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

2.3.19. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока Учреждения обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику, заведующему Учреждением;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада 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;

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

3.1. Обязательные приемы пищи

3.1.1. Воспитанникам обеспечиваются обязательные приемы пищи в зависимости от продолжительности их нахождения в детском саду. Кратность приемов пищи определяется по нормам, установленным в приложении 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.3. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственным работникам пищеблока накануне дня предоставления питания и уточняется на следующий день не позднее 7:30.

3.1.4. Старшая медицинская сестра (или ответственный работник) осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

3.2. Организация и нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

3.2.1. Старшая медицинская сестра, назначенное ответственное лицо в Учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

3.2.2. Воспитанники Учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом графику выдачи пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении.

3.2.3. Разработано и утверждено 10-ти дневное меню.

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

3.2.5. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

3.2.6. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим складом Учреждения составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

3.2.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка .

3.2.8. При составлении меню для детей в возрасте 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;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

3.2.9. 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.

3.2.10. Меню допускается корректировать при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

3.2.11. Учреждение размещает в доступных для родителей следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

3.2.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

3.2.13. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.2.14. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.2.15. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим Учреждением. За соблюдение графика выдачи ответственны повара.

3.2.16. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.

3.2.17. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.2.18. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены

3.2.19. Воспитатели и младшие воспитатели обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У младшего воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный

халат для уборки помещений.

3.2.20. К сервировке и уборке столов могут привлекаться дети с 3 лет под присмотром взрослых. В их обязанности входит раскладывание скатерти, расстановка салфетниц.

3.2.21. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

3.2.22. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками Учреждения блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.2.23. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.2.24. Родительский комитет принимает участие в контроле организации питания в дошкольном образовательном учреждении по согласованию с администрацией Учреждения.

3.2.25. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, старшая медсестра, заведующий складом.

3.3. Порядок поставки продуктов

3.3.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

3.3.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания договора.

3.3.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольного образовательного учреждения.

3.3.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

3.3.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

3.3.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3.3.7. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

3.3.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция на пищеблоке не принимается.

3.3.9. Перевозка (транспортирование) и хранение пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

3.3.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения.

#### 3.4. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

3.4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего складом Учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

3.4.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

3.4.3. 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.

3.4.4. Учреждение обеспечено кладовыми для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия и для овощей.

3.4.5. Складские помещения (кладовые) необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

3.4.6. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях.

3.4.7. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на раздаче должны использоваться термометры.

Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

3.4.8. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

3.4.9. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

#### 3.5. Питьевой режим

3.5.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой водой и с использованием установок с дозированным разливом расфасованной питьевой воды (кулеров).

3.5.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в детском саду.

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

3.5.4. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям

3.5.5. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

3.5.6. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

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

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды,

ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в каждой возрастной группе.

#### **4. Финансовое обеспечение**

4.1. Объёмы финансирования расходов на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении, на основании Договора об образовании по образовательным программам дошкольного образования, содержания, присмотра и ухода за воспитанниками между частным дошкольным образовательным учреждением и открытым акционерным обществом «Российские железные дороги».

4.2. Источники финансирования

4.2.1. Питание воспитанников организуется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата)

4.3. Организация питания за счет средств родительской платы.

4.3.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках части средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

4.3.2. Начисление родительской платы производится на основании табеля учета получения питания воспитанниками.

4.3.3. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить не позднее чем накануне дня отсутствия воспитанника.

#### **5. Права и обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

5.1. Заведующий детским садом:

- издает приказ об организации питания и организации питьевого режима;
- обеспечивает принятие локальных актов по организации питания воспитанников;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и определяет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада;

5.2. В компетенцию заведующего Учреждения по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

5.3. Старшая медицинская сестра (ответственный работник за питание) осуществляют обязанности, установленные приказом заведующего детским садом и выполняют обязанности в рамках должностной инструкции.

5.4. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

### 5.5. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- выносят предложения по улучшению организации питания.

### 5.6. Воспитатели:

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- создают безопасные условия при подготовке и во время приема пищи в группе, формируют культурно-гигиенические навыки во время приема пищи детьми;
- проводят с родителями консультации по организации питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

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

- сообщают воспитателю 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.

## 6. Контроль за организацией питания

6.1. Общий контроль за организацией питания воспитанников осуществляет заведующий детским садом, старшая медицинская сестра, ответственный за организацию питания.

6.2. Производственный контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля детского сада.

6.3. Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями воспитанников (далее – родительский контроль).

### 6.4. Заведующий Учреждения обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

### 6.5. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (старшая медицинская сестра) детского сада осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

## **7. Ответственность**

7.1. Заведующий детским садом несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением.

7.2. Старшая медицинская сестра (ответственный работник за питание) детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

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.

Мнение родительского комитета

от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ учтено.

