

ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
протокол от 29.08.2025 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая ЧДОУ РО

«НЕРПЦ (МП)»

«Православный детский сад
имени преподобного Сергия
Радонежского города Бор»

Т.В.Зуева

«10» сентября 2025 г.



Положение об организации питания

**Частного дошкольного образовательного учреждения религиозной организации
«Нижегородская Епархия Русской Православной Церкви (Московский
Патриархат)» «Православный детский сад имени преподобного Сергия
Радонежского города Бор»**

1. Общие положения

Настоящее Положение об организации питания в Частном дошкольном образовательном учреждении религиозной организации «Нижегородская Епархия Русской Православной Церкви (Московский Патриархат)» «Православный детский сад имени преподобного Сергия Радонежского города Бор» (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», 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, уставом Частного дошкольного образовательного учреждения религиозной организации «Нижегородская Епархия Русской Православной Церкви (Московский Патриархат)» «Православный детский сад имени преподобного Сергия Радонежского города Бор» (далее – детский сад).

Положение устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и безвредности для детей и сотрудников биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания детям, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний; порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации

питания.

Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

Способ организации питания

Детский сад самостоятельно организует питание воспитанникам в детском саду. Приготовление пищи 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.

Условия организации питания

Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется у поставщиков продукции питания самостоятельно.

- В детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления и раздачи пищи. Помещения оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентаре, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.
- При изготовлении блюд, кулинарных изделий обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.
- Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, которое предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). Меню разработано на период не менее двух недель (10 дней) для каждой возрастной группы детей (для детей с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет), утвержденное заведующим детским садом.
- Медицинская сестра проводит ежедневный осмотр повара, заведующего хозяйством на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносит в Гигиенический журнал.
- Ежедневно составляется меню - требование на основании основного (организованного) 10 - дневного меню, с учетом среднесуточного набора пищевых продуктов питания для каждой возрастной группы (для детей с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет), норм

физиологических потребностей.

- На основании утвержденного меню-требования заведующий хозяйством выдает повару набор продуктов питания на следующий день.

- После приготовления пищи 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 – поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

- Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

- Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет заведующий.

- Член бракеражной комиссии, присутствует при каждой закладке основных продуктов в котел и проверяет объем блюд на выходе (контрольное взвешивание).

- Выдача готовых блюд на группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден приказом. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

- Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи помощники воспитателей обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

- В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении воспитатели вывешиваются в раздевалных каждой возрастной группы ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименованием блюда, массы порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

- Организацию питания воспитанников в группах осуществляют воспитатель и помощник воспитателя.

- Перед раздачей пищи воспитанникам помощники воспитателей обязаны промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью, тщательно вымыть руки. Раздачу пищи производить только в специальной одежде.

- К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.
- Воспитанники в возрасте от 1,5 до 3 лет, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и помощник воспитателя докармливают.
- После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытье полов) в обеденной зоне.

Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы

- приказ об организации питания воспитанников;
- основное (организованное) 10 – дневное меню;
- ежедневное меню- требование;
- технологические карты;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- правила обработки посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- контракты на поставку продуктов питания.

Питьевой режим

Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды.

Воду кипятят не менее 5 минут. До раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры.

Смена воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. При смене кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с правилами обработки посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды указано в графике.

2.

Финансовое обеспечение

Источники и порядок определения стоимости организации питания

Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

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

плата);

- бюджетных ассигнований.

Организация питания за счет средств родительской платы

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

Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 10-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

Организация питания за счет бюджетных ассигнований

Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, воспитанников за счет бюджетных ассигнований.

Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

3. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

Заведующая детским садом:

- 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 детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Педагогического совета, Общего собрания работников детского сада.

Заведующий хозяйством:

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

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции.

Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции.
- Воспитатели:
 - представляют заведующему хозяйством детского сада количество воспитанников на день (указывается фактическое количество питающихся);
 - ведут ежедневный табель учета посещения 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 на обсуждение на заседаниях Педагогического совета детского сада, Общего собрания работников детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

Родители (законные представители) воспитанников:

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

4. Контроль за организацией питания

Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующей детским садом.