

ПРИНЯТО:
на заседании Общего собрания
работников Детского сада № 100
Протокол №5 от 27.08.2026г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом заведующего
Детским садом № 100
84-о от 27.08.2026г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №100 комбинированного вида»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее — Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 100 комбинированного вида» (далее — Детский сад) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (с изменениями);
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Уставом Детского сада № 100.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих Детский сад, и порядок организации питания воспитанников в условиях Детского сада.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Детском саду являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

1.4. Организация питания в Детском саду осуществляется по договору аутсорсинга с обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания»** (далее — Исполнитель).

1.5. Положение содержит права и обязанности Исполнителя по договору оказания услуг по организации питания и Детского сада.

2. Порядок организации питания воспитанников

2.1. Воспитанники получают питание в зависимости от времени пребывания в Детском саду. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в Детском саду организуется в соответствии с циклическими десятидневными меню, разработанными Исполнителем и утвержденными заведующим Детского сада для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

2.3. Ежедневное меню размещается на стендах в приемных группах, а также на официальном сайте Детского сада № 100 в сети Интернет.

- 2.4. Услуги осуществляются ежедневно, в рабочие дни Детского сада, в соответствии с графиком оказания услуг (ответственный: Исполнитель).
- 2.5. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым в Детском саду (ответственный: Детский сад).
- 2.6. Продукты питания закупаются Исполнителем по согласованному с Заказчиком количеству питающихся (количеству порций). Количество человек (количество порций) ежедневно уточняется посредством направления заявки Исполнителю за 1 (один) день до дня оказания услуги. При необходимости корректировка указанных рационов питания производится не позднее 8 часов 00 минут дня оказания услуги.

3. Обязанности исполнителя (ООО «Комбинат общественного питания»)

- 3.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами.
- 3.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком меню, которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденному постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.
- 3.3. Обеспечить бесперебойное, рациональное и качественное питание воспитанников Заказчика, удовлетворяющее суточной потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах.
- 3.4. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее:
- 3.4.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.
- 3.4.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии — иного ответственного лица).
- 3.4.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.
- 3.4.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.
- 3.4.5. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.
- 3.5. Направлять Заказчику меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.
- 3.6. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником, в соответствии с Приложением № 4 к МР 2.3.6.0233-21, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.7. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях (в том числе обеспечить соответствующую уборку, ежедневное мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников). Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, технических паспортов.
- 3.8. Обеспечить проведение своевременного ремонта холодильного, теплового и механического оборудования, а также коммутационного оборудования (рубильников, автоматических выключателей и др.), непосредственно относящихся к переданному оборудованию. Обеспечить проведение своевременных проверок и ремонт переданных весоизмерительных приборов.

3.9. Укомплектовать пищеблок достаточным количеством посуды, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, иными материальными средствами в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

3.10. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

3.11. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

3.12. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика.

3.13. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

3.14. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций в соответствии с режимом работы Заказчика.

3.15. Своими силами осуществлять текущий ремонт пищеблока.

3.16. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

3.17. Вести:

- журнал бракеража готовой продукции, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, полдник и др.), а в случае если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку с указанием фактического веса порции блюд;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета фактического количества питающихся или сводную ведомость;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

3.18. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП, с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

3.19. В соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 2 (два) дня с момента получения запроса Заказчика.

3.20. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища, предусмотренные Договором, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

3.21. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

3.22. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

3.23. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества только для предоставления услуги по организации питания.

3.24. Обеспечить экономное расходование коммунальных услуг — (энергоснабжения, горячее и холодное водоснабжение).

3.25. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

3.26. Предоставить надлежаще оформленные документы, предусмотренные Договором, а также Заданием Заказчика.

3.27. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

3.28. Обеспечить соответствие оказываемых услуг предъявляемым к ним требованиям, указанным в техническом задании, а также иным требованиям безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам), сертификации, лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации и Договором.

3.29. Обеспечить питьевой режим воспитанников в соответствии с п. 8.4 (пп. 8.4.1. – 8.4.6.) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.30. Организовать лечебное и диетическое питание детей, нуждающихся в диетическом питании, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (при необходимости).

3.31. В случае проведения уполномоченными надзорными органами контроля соответствия мест хранения продуктов питания и мест оказания услуг по организации горячего питания на соответствие действующему законодательству Российской Федерации, сообщить Заказчику о результатах такого контроля в течение трех рабочих дней с даты получения заключения о результатах контроля.

Исполнитель вправе:

3.32. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

4. Права и обязанности заказчика

Заказчик вправе:

4.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, предусмотренных Договором.

4.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.4. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований,

сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.5. При исполнении Договора по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качественные, технические и функциональные характеристики которых являются улучшенными по сравнению с качественными, техническими и функциональными характеристиками, указанными в Договоре.

Заказчик обязан:

4.6. Осуществлять контроль за исполнением условий Договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Договора и приложений к нему.

4.7. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и журналов здоровья, учета температурных режимов, проведения витаминизации, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

4.8. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору безвозмездного пользования.

5. Бракеражные комиссии

5.1. На основании внутреннего приказа в Детском саду создается специальная бракеражная комиссия по проведению контроля за качеством пищи, в которую включены: повар-бригадир (представитель Исполнителя), повар (представитель Исполнителя), медицинский работник и представитель Заказчика.

5.2. Бракеражная комиссия осуществляет бракераж готовой продукции, проводит снятие пробы готовой пищи путем оценки:

- органолептических показателей — соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- нормы закладки и выхода готовой продукции;
- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

6. Организация питания детей в группах

6.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

6.2. Получение пищи на группу осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим Детского сада.

6.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя (младший воспитатель) обязан:

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

6.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет с целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности (например: расставляют и собирают салфетницы, хлебницы).

6.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов и обрабатывает их.

6.8. Руководство воспитателей:

- следят за полнотой раздачи блюд;
- следят за осанкой детей;
- следят за правильностью пользования столовыми приборами;
- сообщают название блюд.

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

7. Взаимодействие с исполнителем по организации питания. Порядок оформления и подписания электронного документа о приемке оказанных услуг

7.1. По завершению каждого месяца, в котором оказывались услуги по настоящему Договору, Исполнитель передает Заказчику Акт оказанных услуг (далее — Акт), в котором указывается количество (единица измерения — Дето-день) по каждой из категорий питающихся, цена за единицу и стоимость оказанных услуг в соответствии с Заданием Заказчика.

7.2. Заказчик в течение 20 (двадцати) рабочих дней со дня передачи ему Акта подписывает Акт или принимает решение о мотивированном отказе от приемки.

7.3. В случае обнаружения недостатков при приемке Заказчик указывает в Акте данные об обнаруженных недостатках с указанием даты мотивированного отказа, уведомляет об этом Исполнителя, передает ему Акт. Исполнитель обязан рассмотреть мотивированный отказ и в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента его получения устранить указанные Заказчиком недостатки. После чего Заказчик в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня устранения недостатков вновь проводит приемку.

7.4. Подписанный обеими Сторонами Акт является подтверждением следующего:

- а) оказанные услуги соответствуют условиям Договора, нормам законодательства РФ;
- б) Заказчиком проведена приемка оказанных услуг, оказанные услуги приняты Заказчиком;
- в) Исполнителем обязательства по Договору за указанный в Акте период (месяц) исполнены;
- г) Заказчик оплачивает оказанные услуги в соответствии с условиями Договора.

К документу о приемке прилагаются документы, предусмотренные Договором.

7.5. Датой приемки оказанной услуги считается дата подписания Заказчиком Акта.

8. Требования к качеству услуг и продуктам питания

8.1. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информацией, нанесенной на маркировку, этикетку, листок-вкладыш.

8.2. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в задании Заказчика (Приложение № 1 к Договору).

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации.

8.3. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 3 (трех) дней с момента подписания указанных результатов.

8.4. Не допускается использование продуктов питания, содержащих генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил.

8.5. Продукты питания не должны содержать пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

8.6. Исполнитель принимает на себя обязательство по оказанию услуг по организации питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключающими загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в вышеуказанной части.

8.7. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным настоящим разделом Договора.

9. Требования к транспортировке продуктов

9.1. Доставку продуктов питания до образовательной организации осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

9.2. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

9.3. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

9.4. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны соприкасаться.

9.5. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания, должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

9.6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.