



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ  
НАЧАЛЬНИК ДЕПАРТАМЕНТА ОБРАЗОВАНИЯ  
П Р И К А З

06.09.2022

059-08-01-09-763

**О внесении изменений в Положение об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста, утвержденное приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 12.09.2019 № 059-08-01-09-843**

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Положением о департаменте образования администрации города Перми, утвержденным решением Пермской городской Думы от 12 сентября 2006 г. № 224, в целях актуализации нормативной правовой базы администрации города Перми, обеспечения надлежащей организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы дошкольного возраста, подведомственных департаменту образования

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Внести изменения в Положение об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста, утвержденное приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 12 сентября 2019 г. № 059-08-01-09-843 (в ред. от 19.02.2021 № 059-08-01-09-175, от 02.09.2021 № 059-08-01-09-393), изложив в редакции согласно приложению к настоящему приказу.

2. Начальникам отделов образования районов города Перми:

2.1. организовать ознакомление с настоящим приказом руководителей подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждений города Перми в течение 3 рабочих дней после подписания;

2.2. направить листы ознакомления в отдел по организации питания управления имуществом департамента образования

*Handwritten signature and date: 06.09.2022*



Приложение  
к приказу начальника  
департамента образования  
администрации города Перми  
от 06.09.2022 № 059-08-01-09-763

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся в муниципальных**  
**образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы**  
**для детей дошкольного возраста,**

**I. Общие положения**

1.1. К компетенции образовательной организации относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации (пункт 3 статьи 28 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

1.2. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста (далее – Положение), разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста, подведомственных департаменту образования администрации города Перми (далее – МДОУ).

1.3. Под организацией питания детей понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем МДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

**II. Общие подходы к организации питания обучающихся**

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.2. Питание обучающихся МДОУ должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О

безопасности пищевой продукции»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

✓ СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

✓ СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»,

иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МДОУ.

2.3. Предоставление услуги по организации питания обучающимся, порядок проведения контрольных мероприятий за качеством питания в учреждении, в том числе с привлечением родительской и педагогической общественности, способ организации питания – самостоятельно учреждением или с привлечением сторонней специализированной организации общественного питания регулируются локальными нормативными актами - Положением об организации питания в МДОУ, Положением о бракеражной комиссии, Положением об общественном контроле в МДОУ, которые принимаются в соответствии с Уставом МОУ уполномоченным органом с учетом мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних.

2.4. Функция предоставления питания может быть передана специализированной организации общественного питания.

Решение об организации питания путем привлечения сторонней специализированной организации общественного питания принимается администрацией МДОУ с учетом мнения уполномоченного Уставом МДОУ органа, созданного в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних при принятии решений, затрагивающих их права и законные интересы.

Отбор сторонней специализированной организации общественного питания осуществляется по результатам открытого конкурса на право заключения договора оказания услуги по организации питания, проведенного в соответствии с требованиями Федеральных законов от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» для бюджетных МДОУ или от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами

юридических лиц» для автономных МДОУ с использованием критериев «Цена договора», «Квалификация участника конкурса» и «Наличие предложений по созданию условий для повышения качества услуги».

В договоре оказания услуги по организации питания, заключенном по результатам открытого конкурса, предусматриваются обязанности поставщика оказать услугу в соответствии с требованиями санитарного законодательства, регулярно проводить лабораторные испытания, подтверждающие качество и безопасность предоставленного питания и реализовать в установленные сроки предложения по созданию условий для повышения качества услуги, содержащиеся в конкурсной заявке участника, а также ответственность за неисполнение взятых на себя обязательств в виде штрафов и расторжения договора.

2.5. В целях обеспечения соответствия организации питания требованиям нормативных документов МДОУ:

2.5.1. проводит мониторинг организации питания в соответствии с критериями, указанными в разделе III Положения;

2.5.2. осуществляет контроль организации питания, в том числе за исполнением условий договора оказания услуги по организации питания и договора аренды пищеблока, за исполнением медицинскими работниками обязанностей, предусмотренных действующим санитарным законодательством, в части контроля за организацией питания;

2.5.3. обеспечивает создание и осуществляет контроль за работой общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания, включающей представителей родительской и педагогической общественности, на основании плана работы комиссии, утвержденной руководителем МДОУ;

2.5.4. организует обсуждение результатов контроля со всеми заинтересованными лицами МДОУ;

2.5.5. размещает актуальную информацию об организации питания в учреждении на официальном сайте МДОУ в сети Интернет в подразделе «Организация питания обучающихся» раздела «Сведения об образовательной организации» с соблюдением рекомендуемых структуры и содержания согласно приложению 4 к настоящему Положению.

2.6. Руководитель МДОУ:

2.6.1. организует принятие и утверждает в соответствии с Уставом МДОУ с учетом мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних Положение об организации питания в МДОУ, Положение о бракеражной комиссии в МДОУ, Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МДОУ;

2.6.2. утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в МДОУ в части организации питания (общие положения, формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, форма акта, карты контроля и др.)

2.6.3. ежегодно перед началом учебного года утверждает:

график выдачи пищи обучающимся,

состав административной комиссии по контролю организации и качества

питания обучающихся, программу административного контроля согласно приложению 2 к настоящему Положению, план реализации программы административного контроля (в разрезе по месяцам),

состав и план работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МДОУ (в разрезе по месяцам) с учетом вопросов согласно приложению 5 к настоящему Положению,

основное (организованное) меню (примерное меню, меню для детей, нуждающихся в диетическом питании) для обучающихся в возрасте до 3 лет и 3-7 лет, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в случае самостоятельной организации питания в МДОУ; в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания обучающихся в МДОУ, согласовывает основное (организованное) меню для обучающихся в возрасте до 3 лет и 3-7 лет, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденное руководителем предприятия общественного питания;

2.6.4. назначает из числа сотрудников МДОУ ответственных за организацию питания обучающихся, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний, за ведение подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте МДОУ, членов бракеражной комиссии.

2.7. Руководитель МДОУ несет персональную ответственность за организацию питания в учреждении.

2.8. Департамент образования администрации города Перми (далее – Департамент) в соответствии с действующими полномочиями осуществляет:

2.8.1. мониторинг организации питания в соответствии с критериями, указанными в пункте 3 Положения, не реже 1 раза в год,

2.8.2. проверки организации питания в МДОУ в порядке, утвержденном нормативно-правовым актом Департамента.

### **III. Критерии эффективности организации питания в МДОУ**

3.1. выполнение натуральных норм питания детей (100% +/- 5%),

3.2. соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3.3. соответствие формы организации работы пищеблока объемно-планировочным решениям пищеблока;

3.4. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения;

3.5. наличие полной, актуальной информации в подразделе «Организация питания обучающихся» на официальном сайте МДОУ;

3.6. отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МДОУ со стороны родительской и педагогической общественности.

Приложение 1  
к Положению об организации питания  
обучающихся в МДОУ

«СОГЛАСОВАНО»

Протокол \_\_\_\_\_  
МАДОУ « \_\_\_\_\_ » г. Перми  
№ \_\_ от \_\_\_\_\_

«УТВЕРЖДЕНО»

Приказ МАДОУ « \_\_\_\_\_ » г.  
Перми от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
Руководитель МАДОУ « \_\_\_\_\_ »  
г. Перми

\_\_\_\_\_  
(подпись, ФИО)

### ПРИМЕРНАЯ ФОРМА

**Положения об организации питания обучающихся в муниципальном автономном (бюджетном) дошкольном образовательном учреждении \_\_\_\_\_ г. Перми**

#### I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в \_\_\_\_\_ (далее - МДОУ « \_\_\_\_\_ ») (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания детей понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным 10-дневным меню для обучающихся в возрасте до 3 лет и 3-8 лет, меню для диетического питания обучающихся в возрасте до 3 лет и 3-8 лет, разработанными в соответствии с действующим санитарным законодательством в области общественного питания (далее – санитарное законодательство) и утвержденным руководителем МДОУ « \_\_\_\_\_ » (в случае самостоятельной организации питания в МДОУ) / согласованным руководителем МДОУ « \_\_\_\_\_ » (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в МДОУ) (выбрать нужное).

1.3. Обеспечение питанием в МДОУ « \_\_\_\_\_ » осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания/самостоятельно МДОУ (выбрать нужное).

#### II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся МДОУ « \_\_\_\_\_ » должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

✓ СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»,

Приказ начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы дошкольного возраста»,

иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МДОУ.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.3. Для организации питания обучающихся используются групповые, пищеблок, буфетные, соответствующие требованиям санитарного законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме \_\_\_\_\_ <1>

<1> Указать форму работы пищеблока, соответствующую его конструктивно-планировочным решениям:

производство и реализация кулинарной продукции,

производство кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализация,



реализация кулинарной продукции, произведенной на базовом предприятии общественного питания (буфет-раздаточная).

✓ 2.5. Администрация МДОУ «\_\_\_» совместно с воспитателями, с привлечением организатора предоставления питания осуществляет организационную и разъяснительную работу с родителями (законными представителями) с целью доведения до сведения родителей принципов и санитарно-гигиенических основ составления примерного меню, организации питания детей на дому с соблюдением принципов здорового питания, проведения консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. Критерии эффективности организации питания обучающихся в МДОУ «\_\_\_»:

2.6.1. выполнение натуральных норм питания детей (100% +/- 5%);

2.6.2. соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.6.3. соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока;

2.6.4. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста;

2.6.5. наличие полной, актуальной информации в подразделе «Организация питания обучающихся» на официальном сайте МДОУ;

2.6.6. отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации питания в МДОУ со стороны обучающихся, родителей (законных представителей), педагогов и надзорных органов.

### III. Порядок предоставления питания обучающимся в МДОУ «\_\_\_» <2>

✓ 3.1. Ежедневное меню, меню диетического питания, дифференцированные по возрастным группам, содержащие сведения о наименовании приема пищи, об объемах блюд и наименований блюд, калорийности порции, согласовываются руководителем МДОУ «\_\_\_» и вывешиваются на стенде по организации питания в МДОУ и в групповых ячейках.

3.2. Выдача пищи из пищеблока осуществляется с использованием весов из расчета количества детей в группах и объема порций.

3.3. Порционирование блюд осуществляется в буфетных с использованием весов либо мерного инвентаря соответствующего объема.

3.4. В групповых при организации каждого приема пищи детям прививаются культурно-гигиенические навыки.

-----  
<2> В главе отражаются особенности порядка предоставления питания в конкретном МДОУ.

#### IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Руководитель МДОУ «\_\_\_» приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МДОУ «\_\_\_» в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя МДОУ «\_\_\_».

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник (по согласованию) в соответствии с обязанностями, предусмотренными действующим санитарным законодательством.

✓ 4.4. Руководитель МАОУ «\_\_\_» утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в МАОУ «\_\_\_» в части организации питания.

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы административного контроля, согласно плану реализации программы административного контроля, утвержденным руководителем МДОУ «\_\_\_».

4.6. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5 настоящего Положения <3>.

-----  
<3> Указать порядок проведения мониторинга: параметры, периодичность проведения, ответственных за проведение мониторинга лиц.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год согласовывается \_\_\_\_\_ <4> и утверждается приказом руководителя МДОУ «\_\_\_».

-----  
<4> Указать уполномоченный Уставом МДОУ «\_\_\_» орган, созданный в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающим их права и законные интересы.

#### V. Обеспечение информационной открытости по вопросам организации питания

5.1. В детском саду оформляется стенд по организации питания в МДОУ «\_\_\_» (далее – Стенд).

5.2. На сайте МДОУ «\_\_\_» в разделе «Сведения об образовательной организации» создается подраздел «Организация питания обучающихся» согласно рекомендуемой структуре и содержанию.

5.3. Ответственные за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде, в подразделе «Организация питания обучающихся»,

включая ежедневное размещение меню, назначаются приказом руководителя МДОУ «\_\_\_».

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма	Всего	Средняя
1	Сливки 20%	кг	100	100	10000	10000	100
2	Сливки 30%	кг	100	150	15000	15000	150
3	Сливки 40%	кг	100	200	20000	20000	200
4	Сливки 50%	кг	100	250	25000	25000	250
5	Сливки 60%	кг	100	300	30000	30000	300
6	Сливки 70%	кг	100	350	35000	35000	350
7	Сливки 80%	кг	100	400	40000	40000	400
8	Сливки 90%	кг	100	450	45000	45000	450
9	Сливки 100%	кг	100	500	50000	50000	500
10	Сливки 110%	кг	100	550	55000	55000	550
11	Сливки 120%	кг	100	600	60000	60000	600
12	Сливки 130%	кг	100	650	65000	65000	650
13	Сливки 140%	кг	100	700	70000	70000	700
14	Сливки 150%	кг	100	750	75000	75000	750
15	Сливки 160%	кг	100	800	80000	80000	800
16	Сливки 170%	кг	100	850	85000	85000	850
17	Сливки 180%	кг	100	900	90000	90000	900
18	Сливки 190%	кг	100	950	95000	95000	950
19	Сливки 200%	кг	100	1000	100000	100000	1000
20	Сливки 210%	кг	100	1050	105000	105000	1050
21	Сливки 220%	кг	100	1100	110000	110000	1100
22	Сливки 230%	кг	100	1150	115000	115000	1150
23	Сливки 240%	кг	100	1200	120000	120000	1200
24	Сливки 250%	кг	100	1250	125000	125000	1250
25	Сливки 260%	кг	100	1300	130000	130000	1300
26	Сливки 270%	кг	100	1350	135000	135000	1350
27	Сливки 280%	кг	100	1400	140000	140000	1400
28	Сливки 290%	кг	100	1450	145000	145000	1450
29	Сливки 300%	кг	100	1500	150000	150000	1500
30	Сливки 310%	кг	100	1550	155000	155000	1550
31	Сливки 320%	кг	100	1600	160000	160000	1600
32	Сливки 330%	кг	100	1650	165000	165000	1650
33	Сливки 340%	кг	100	1700	170000	170000	1700
34	Сливки 350%	кг	100	1750	175000	175000	1750
35	Сливки 360%	кг	100	1800	180000	180000	1800
36	Сливки 370%	кг	100	1850	185000	185000	1850
37	Сливки 380%	кг	100	1900	190000	190000	1900
38	Сливки 390%	кг	100	1950	195000	195000	1950
39	Сливки 400%	кг	100	2000	200000	200000	2000
40	Сливки 410%	кг	100	2050	205000	205000	2050
41	Сливки 420%	кг	100	2100	210000	210000	2100
42	Сливки 430%	кг	100	2150	215000	215000	2150
43	Сливки 440%	кг	100	2200	220000	220000	2200
44	Сливки 450%	кг	100	2250	225000	225000	2250
45	Сливки 460%	кг	100	2300	230000	230000	2300
46	Сливки 470%	кг	100	2350	235000	235000	2350
47	Сливки 480%	кг	100	2400	240000	240000	2400
48	Сливки 490%	кг	100	2450	245000	245000	2450
49	Сливки 500%	кг	100	2500	250000	250000	2500
50	Сливки 510%	кг	100	2550	255000	255000	2550
51	Сливки 520%	кг	100	2600	260000	260000	2600
52	Сливки 530%	кг	100	2650	265000	265000	2650
53	Сливки 540%	кг	100	2700	270000	270000	2700
54	Сливки 550%	кг	100	2750	275000	275000	2750
55	Сливки 560%	кг	100	2800	280000	280000	2800
56	Сливки 570%	кг	100	2850	285000	285000	2850
57	Сливки 580%	кг	100	2900	290000	290000	2900
58	Сливки 590%	кг	100	2950	295000	295000	2950
59	Сливки 600%	кг	100	3000	300000	300000	3000
60	Сливки 610%	кг	100	3050	305000	305000	3050
61	Сливки 620%	кг	100	3100	310000	310000	3100
62	Сливки 630%	кг	100	3150	315000	315000	3150
63	Сливки 640%	кг	100	3200	320000	320000	3200
64	Сливки 650%	кг	100	3250	325000	325000	3250
65	Сливки 660%	кг	100	3300	330000	330000	3300
66	Сливки 670%	кг	100	3350	335000	335000	3350
67	Сливки 680%	кг	100	3400	340000	340000	3400
68	Сливки 690%	кг	100	3450	345000	345000	3450
69	Сливки 700%	кг	100	3500	350000	350000	3500
70	Сливки 710%	кг	100	3550	355000	355000	3550
71	Сливки 720%	кг	100	3600	360000	360000	3600
72	Сливки 730%	кг	100	3650	365000	365000	3650
73	Сливки 740%	кг	100	3700	370000	370000	3700
74	Сливки 750%	кг	100	3750	375000	375000	3750
75	Сливки 760%	кг	100	3800	380000	380000	3800
76	Сливки 770%	кг	100	3850	385000	385000	3850
77	Сливки 780%	кг	100	3900	390000	390000	3900
78	Сливки 790%	кг	100	3950	395000	395000	3950
79	Сливки 800%	кг	100	4000	400000	400000	4000
80	Сливки 810%	кг	100	4050	405000	405000	4050
81	Сливки 820%	кг	100	4100	410000	410000	4100
82	Сливки 830%	кг	100	4150	415000	415000	4150
83	Сливки 840%	кг	100	4200	420000	420000	4200
84	Сливки 850%	кг	100	4250	425000	425000	4250
85	Сливки 860%	кг	100	4300	430000	430000	4300
86	Сливки 870%	кг	100	4350	435000	435000	4350
87	Сливки 880%	кг	100	4400	440000	440000	4400
88	Сливки 890%	кг	100	4450	445000	445000	4450
89	Сливки 900%	кг	100	4500	450000	450000	4500
90	Сливки 910%	кг	100	4550	455000	455000	4550
91	Сливки 920%	кг	100	4600	460000	460000	4600
92	Сливки 930%	кг	100	4650	465000	465000	4650
93	Сливки 940%	кг	100	4700	470000	470000	4700
94	Сливки 950%	кг	100	4750	475000	475000	4750
95	Сливки 960%	кг	100	4800	480000	480000	4800
96	Сливки 970%	кг	100	4850	485000	485000	4850
97	Сливки 980%	кг	100	4900	490000	490000	4900
98	Сливки 990%	кг	100	4950	495000	495000	4950
99	Сливки 1000%	кг	100	5000	500000	500000	5000

Приложение 2  
к Положению об организации питания  
обучающихся в МДОУ

«СОГЛАСОВАНО»

Протокол \_\_\_\_\_  
МАДОУ «\_\_\_\_\_» г. Перми  
№ \_\_ от \_\_\_\_\_

«УТВЕРЖДЕНО»

Приказ МАДОУ «\_\_\_\_\_» г.  
Перми от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
Руководитель МАДОУ «\_\_\_\_\_»  
г. Перми

\_\_\_\_\_  
(подпись, ФИО)

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА**  
**административного контроля организации питания в**

\_\_\_\_\_  
(наименование МДОУ, учебный год)

Состав административной комиссии:

1. Заместитель заведующего, курирующий вопросы организации питания в МДОУ
2. Ответственный за организацию питания
3. Медицинский работник (по согласованию)
4. Сотрудник МДОУ
5. Сотрудник МДОУ

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля
1	2	3
1. Выдача из пищеблока пищи для детей		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	Не реже 1 раза в месяц
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи / количества штучных порций)	

1	2	3
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	
2. Организация питания детей в группах		
2.1.	Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах	Не реже 1 раза в месяц
2.1.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	
2.1.2.	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	
2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	
2.2.	Буфетная:	
2.2.1.	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	

1	2	3
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
<b>3. Соблюдение рациона питания</b>		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	Не реже 1 раза в месяц
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -20-дневного меню	
3.3.	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
3.6.	Наличие примерного 10-дневного -20-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы (при наличии яслей) и не менее чем на 2 сезона	Не реже 1 раза в квартал
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>		
4.1.	Использование бутилированной воды или кипяченой воды	Не реже 1 раза в неделю
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	

1	2	3	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды		
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа		
4.6.	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	Не реже 1 раз в квартал	
5. Полнота и своевременность ведения документации			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	Не реже 1 раз в месяц	
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])		
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])		
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])		
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])		
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)		
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов		
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок		
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды		Не реже 1 раза в неделю
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора		
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания помещений групповой (после каждого приема пищи), влажной уборки групповой		
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
6.1.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов,	Не реже 1 раз в квартал	

1	2	3
	<p>наличия сопроводительных документов.  Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах (мясо бескостное фасованное весом до 5 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы)</p>	
6.2.	<p>Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) &lt;*&gt;  Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)</p>	
6.3.	<p>Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки</p>	
6.4.	<p>Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене;  наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства</p>	
6.5.	<p>Наличие действующего договора на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)</p>	
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1.	<p>Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний</p>	1 раз в год
7.2.	<p>Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:</p>	
	<p>исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук,</p>	1 раз в



1	2	3	
	спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	полугодие	
	микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)		
	исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения - 1 раз в полгода)		
	микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - (периодичность проведения - 1 раз в год)	1 раз в год	
	калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре (периодичность проведения - 1 раз в год)		
8. Кадровое обеспечение пищеблока			
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1 раз в полугодие / при приеме на работу нового сотрудника	
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность - 1 раз в 3 года)		
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра		
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год / 2 года (периодичность - 1 раз в год / 2 года в соответствии с занимаемой должностью)		
9. Локальные и распорядительные акты учреждения			
9.1.	Положение об организации питания в ДОУ	1 раз в год / актуализация по мере необходимости	
9.2.	Положение о бракеражной комиссии		
9.3.	Положение об общественной комиссии		

1	2	3
9.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения	
9.5.	Приказ об утверждении графика выдачи пищи	
9.6.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	
9.7.	Приказ об утверждении состава административной комиссии, программы административного контроля и плана реализации программы административного контроля	
9.8.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	
9.9.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	
9.10.	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)	
9.11.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	
9.12.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в подразделе сайта МДОУ «Организация питания обучающихся»	
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала	Не реже 1 раза в месяц
10.2.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, меню на текущую дату, график выдачи пищи, список работников пищеблока, состав	1 раз в квартал / актуализация по мере необходимости

1	2	3
	бракеражной комиссии и т.д.)	
10.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	
10.4.	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела	
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
11.1.	Анкетирование родителей по вопросам организации питания в ДОУ	1 раз в полугодие
11.2.	Анализ результатов анкетирования	
11.3.	Анализ результатов работы общественной комиссии	В конце учебного года
11.4.	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	В конце учебного года

✓ <\*> Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в актах, специальных журналах, картах контроля, подписываются проверяющими и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором по организации питания и договором аренды, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Ссылки:

[1] СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Приложение 3  
к Положению об организации питания  
обучающихся в МДОУ

«СОГЛАСОВАНО»

Протокол \_\_\_\_\_  
МАДОУ « \_\_\_\_\_ » г. Перми  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

«УТВЕРЖДЕНО»

Приказ МАДОУ « \_\_\_\_\_ » г.  
Перми от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
Руководитель МАДОУ « \_\_\_\_\_ »  
г. Перми

\_\_\_\_\_  
(подпись, ФИО)

**ПРИМЕРНАЯ ФОРМА**  
**Положения о бракеражной комиссии**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МАДОУ « \_\_\_\_\_ » г.Перми (далее соответственно - Положение, Комиссия, МДОУ) разработано на основе действующего законодательства Российской Федерации в области общественного питания и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников МДОУ и привлекаемых специалистов.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками МДОУ, либо если в таких решениях прямо указаны работники предприятия, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

б) уважения прав и защиты законных интересов обучающихся и сотрудников МДОУ.

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

**II. Основные цели и задачи Комиссии**

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества выпускаемой продукции на пищеблоке МДОУ.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества поступающих на предприятие сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности до отпуска потребителям, качества, состава, веса, объема всех приготовленных на предприятии блюд,

кулинарных изделий.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

### III. Состав Комиссии

3.1. Комиссия утверждается приказом по МДОУ в составе Председателя и \_\_\_\_\_ членов <5>:

3.1.1. Председатель Комиссии - заместитель руководителя ОУ.

3.1.2. Ответственный за организацию питания.

3.1.3. Дежурный администратор (с приложением графика дежурства).

3.1.4. Представители организатора питания: заведующий производством, повар – по согласованию.

3.1.5. Медицинский работник – по согласованию.

Копия приказа о создании бракеражной комиссии с листом ознакомления с приказом членов Комиссии прилагается к журналу бракеража готовой пищевой продукции.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии распоряжением руководителя могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками МДОУ.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

3.4. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, Председатель Комиссии осуществляет следующие функции:

а) организует и руководит деятельностью Комиссии;

б) организует обеспечение членов Комиссии специальной одеждой (халат, головной убор);

в) информирует руководство и работников МДОУ о деятельности Комиссии;

г) организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

-----  
<5> в случае если в учреждении имеется несколько корпусов, Комиссия создается в каждом корпусе с участием дежурного администратора, представителя организатора питания, медработника.

### IV. Деятельность Комиссии

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских,

производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производится до отпуска (выдачи) учащимся из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.3. Комиссия органолептическими методами проверяет безопасность, качество, состав поступившей на пищеблок либо приготовленной продукции.

4.4. Результаты контроля немедленно регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (далее – бракеражный журнал).

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью организатора питания. Бракеражный журнал хранится у заведующего производством. Форма журнала должна соответствовать форме, требуемой действующим санитарным законодательством.

4.5. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля Комиссией, что подтверждается записями в бракеражном журнале.

4.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюд, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.7. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на лабораторное исследование.

4.8. Если блюдо не доведено до готовности, Комиссия задерживает его раздачу (реализацию) на время, необходимое для доготовки.

4.9. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания 5 - 10 порций, взятых при отпуске потребителям.

4.10. По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.11. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.12. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее трех ее членов.

## **V. Права и обязанности Комиссии**

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники МДОУ обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам всемерное содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники организатора питания обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Записи в бракеражном журнале оформляются за подписями не менее трех членов Комиссии.

Акты, заключения, предложения Комиссии оформляются письменно и подписываются Председателем и членами Комиссии.

5.7. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специальной выдаваемой одежде.

5.8. За нарушение настоящего Положения работники организатора питания и члены Комиссии несут персональную ответственность.

## **VI. Прочие положения**

6.1. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются руководителем МДОУ и вступают в силу после их утверждения.

Приложение 4  
к Положению  
по организации питания  
обучающихся в МДОУ

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ**  
**структура и содержание подраздела**  
**«Организации питания обучающихся» на сайтах МДОУ**

На сайте МДОУ должен быть создан подраздел «Организация питания обучающихся» в разделе «Сведения об образовательной организации». На вкладке рекомендуется разместить 6 подразделов и обеспечить их наполнение и регулярное обновление.

**I. Информация об организаторе питания и меню**

- 1.1. Организатором питания в детском саду является \_\_\_\_\_.
- 1.2. Питание обучающихся в детском саду организовано в соответствии с 10-дневным (20-дневным) меню:
  - 1.2.1. примерное 10-дневное (12-дневное) меню для обучающихся в возрасте до 3 лет и 3-7 лет на осенне-зимний и весенне-летний период по форме, предусмотренной СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденное организатором питания, согласованное руководителем детского сада,
  - 1.2.2. фактическое меню, согласованное руководителем детского сада, ежедневно,
  - ✓ 1.2.3. диетическое меню, утвержденное организатором питания, согласованное руководителем детского сада.
- ✓ 1.3. перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в МДОУ в разрезе по группам продуктов.

**II. Новости**

об утверждении нового меню,  
об изменении режима работы МДОУ,  
о предоставлении питания по адаптированному меню детям, нуждающимся в таковом,  
о диетическом, специализированном питании,  
и т.д.

**III. Нормативно-правовые, распорядительные акты**

- 1.1. федерального, регионального, муниципального уровня;
- 1.2. локальные и распорядительные акты МДОУ <7> по организации питания:



<6> - локальные и распорядительные акты МДОУ по организации питания публикуются с подписью руководителя и соответствующими реквизитами о согласовании (при необходимости) и утверждении.

1.2.1. положения:

об организации питания в МДОУ;

о бракеражной комиссии;

об общественном контроле;

1.2.2. приказы:

о графике выдачи пищи,

об утверждении 10-дневного (20-дневного) меню,

о создании бракеражной комиссии,

об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в МДОУ в части организации питания,

о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний (административная комиссия),

о программе административного контроля и плане его реализации,

о составе и плане работы общественной комиссии.

#### **IV. Результаты проведенных контрольных мероприятий об организации питания в МДОУ (акты, справки, протоколы)**

внешние проверки (прокуратуры, Роспотребнадзора, департамента образования, других организаций) (опубликовать за 3 последних года),

внутренние проверки (административной и общественной комиссии школы – опубликовать за 3 последних года),

лабораторные испытания (опубликовать за 3 последних года).

#### **V. Материалы по формированию культуры здорового питания (название и наполнение подраздела определяет МДОУ)**

#### **VI. Вопросы по питанию в детском саду**

Публикуются наиболее часто задаваемые вопросы и ответы на них:  
что делать, если у ребенка есть медицинские показания для диетического питания?

что делать, если у ребенка есть заболевание, требующее специализированного питания?

может ли ежедневное меню отличаться от 10-дневного (20-дневного)?

какие продукты не разрешены для организации питания в детском саду?

как организовать питание дома?

другие вопросы.

В данном подразделе также размещается следующая информация:  
 ФИО, время приема и тел. ответственного по организации питания,  
 заместителя руководителя, курирующего вопросы организации питания.

Необходимо также предусмотреть возможность задать вопрос конкретному  
 сотруднику детского сада прямо на сайте.

Месец	Умова годова	Код	Умова квартал	Код	Умова квартал
01	1200	1200	01	1200	01
02	1200	1200	02	1200	02
03	1200	1200	03	1200	03
04	1200	1200	04	1200	04
05	1200	1200	05	1200	05
06	1200	1200	06	1200	06
07	1200	1200	07	1200	07
08	1200	1200	08	1200	08
09	1200	1200	09	1200	09
10	1200	1200	10	1200	10
11	1200	1200	11	1200	11
12	1200	1200	12	1200	12

Код	Умова квартал	Код	Умова квартал
01	1200	01	1200
02	1200	02	1200
03	1200	03	1200
04	1200	04	1200
05	1200	05	1200
06	1200	06	1200
07	1200	07	1200
08	1200	08	1200
09	1200	09	1200
10	1200	10	1200
11	1200	11	1200
12	1200	12	1200

Код	Умова квартал	Код	Умова квартал
01	1200	01	1200
02	1200	02	1200
03	1200	03	1200
04	1200	04	1200
05	1200	05	1200
06	1200	06	1200
07	1200	07	1200
08	1200	08	1200
09	1200	09	1200
10	1200	10	1200
11	1200	11	1200
12	1200	12	1200



Приложение 5  
к Положению  
по организации питания  
обучающихся в МДОУ

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ  
вопросов, рекомендуемый для включения  
в план работы общественной комиссии по контролю организации  
и качества питания**

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, приборов, наличие салфеток и т.п.;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих приготовление и выдачу пищи;
- процесс накрывания и приема пищи детьми;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- ведение журнала бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке;

- отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в меню;
- питьевой режим;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность организацией питания их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- другое.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общественной комиссии.

**Пояснительная записка  
к проекту приказа начальника департамента образования  
администрации города Перми «О внесении изменений в Положение  
об организации питания в муниципальных образовательных  
учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного  
возраста, утвержденное приказом начальника департамента  
образования администрации города Перми  
от 12.09.2019 № 059-08-01-09-843»**

Настоящий проект приказа начальника департамента образования администрации города Перми «О внесении изменений в Положение об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста, утвержденное приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 12.09.2019 № 059-08-01-09-843» (далее – Проект) подготовлен с целью актуализации Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми (далее – ДОУ), утвержденного приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 12.09.2019 № 059-08-01-09-843 (далее – Положение).

Изменения в Положение внесены в части:

дополнения раздела «II. Общие подходы к организации питания обучающихся»;

дополнения раздела «II. Общие подходы к организации питания обучающихся» Приложения 1 Положения (примерная форма Положения об организации питания обучающихся в муниципальном автономном (бюджетном) дошкольном образовательном учреждении г. Перми);

создания подраздела «Организация питания обучающихся» в разделе «Сведения об образовательной организации» на официальном сайте ДОУ;

дополнения раздела «I. Информация об организаторе питания и меню» Приложения 4 Положения (рекомендуемые структура и содержание подраздела «Организации питания обучающихся» на сайтах МДОУ);

замены Приложения 2 Положения (Примерная программа административного контроля организации питания);

внесения редакторских правок.

Настоящий приказ вступает в силу со дня официального опубликования в печатном средстве массовой информации «Официальный бюллетень органов местного самоуправления муниципального образования город Пермь».

Принимаемый Проект носит нормативный характер, следовательно, требуется проведение антикоррупционной экспертизы в соответствии с Положением о порядке проведения антикоррупционной экспертизы проектов нормативных актов, утвержденным постановлением администрации города Перми от 01.02.2010 № 24. В связи с этим Проект будет размещен на официальном сайте муниципального образования город Пермь в

информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Проект правового акта не устанавливает новые и не изменяет предусмотренные ранее обязанности для субъектов предпринимательской и инвестиционной деятельности, в связи с чем не подлежит оценке регулирующего воздействия в соответствии с постановлением администрации города Перми от 25.12.2015 № 1041 «Об утверждении Порядка проведения оценки регулирующего воздействия проектов муниципальных нормативных правовых актов, затрагивающих вопросы осуществления предпринимательской и инвестиционной деятельности, и Порядка проведения экспертизы муниципальных нормативных правовых актов, затрагивающих вопросы осуществления предпринимательской и инвестиционной деятельности».

Требуется направление проекта в прокуратуру города Перми.

Заместитель начальника департамента  
по управлению муниципальными ресурсами

О.Ю. Желтова

