Принято
на заседании
педагогического совета
«31» 08 2026 г.
протокол № 1

Утверждено
Приказом директора
МАОУ Успенской СОШ
от «31» 08 2026 г.
№ 370а/09

# ПОЛОЖЕНИЕ
## об организации и контроле питания в структурном подразделении дошкольного образования «Колосок» муниципального автономного общеобразовательного учреждения Успенской средней общеобразовательной школы Тюменского муниципального округа

с. Успенка
2026

1. Настоящим положением регулируется порядок организации и контроля питания в структурном подразделении дошкольного образования «Колосок» муниципального автономного общеобразовательного учреждения Успенской средней общеобразовательной школы Тюменского муниципального округа (далее-структурное подразделение).
2. Порядок организации питания устанавливается с целью выполнения натуральных норм питания и выполнения санитарных профилактических мероприятий.
3. При организации питания в структурном подразделении руководствуются Нормами потребления продуктов питания, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 (СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») и требованиями СанПиН 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»(далее – СанПиН).
4. При организации контроля за питанием в структурном подразделении руководствуются Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.
5. Организация питания осуществляется на основании следующих документов:

-«Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.4282-26),

-«Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СанПиН 2.4.2.4283-26).

-примерного 20-ти дневного меню.

6. Технология приготовления пищи осуществляется на основании технологических карт приготовления блюд.

7. Финансирование питания в структурном подразделении осуществляется за счет платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях Тюменского муниципального округа, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования.

8. Контроль за организацией питания осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.4282-26), «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СанПиН 2.4.2.4283-26).

9. Непосредственный контроль за организацией питания осуществляется заведующим структурным подразделением.

10. Контроль непосредственно осуществляется комиссией по родительскому контролю за организацией питания, состав которой утверждается приказом руководителя.

11.Объектами производственного контроля являются:

-складские помещения;
-холодильное и технологическое оборудование;
-пищеблок;
-зоны раздачи пищи в группах,
-выполнение санитарных требований по личной гигиене сотрудниками структурного подразделения.

12. Содержание контроля определяется санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.4282-26), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СанПиН 2.4.2.4283-26), гигиеническими требованиями к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, а также контролируется:

-снятие остатков продуктов на складе;
-снятие остатков, проверка закладки продуктов при приготовлении пищи на пищеблоке;
-выполнение порционных норм раздачи пищи детям в соответствии с возрастными показателями;
-выполнение требований образовательной программы дошкольного образования по сервировке, культуре приема пищи;
-освоение финансовых средств по строке «Питание»;
-наличие договоров о поставке продуктов питания.

13. Делопроизводство организации питания и контроля в структурном подразделении.

1) журналы:

-контроля за качеством продуктов и наличием сопровождающих документов;
-контроля за реализацией скоропортящейся продукции;
-бракеража готовой кулинарной продукции;
-контроля за температурным режимом в холодильном оборудовании;
-исправности технологического оборудования;
-20-ти дневное меню;
-ежедневное меню;
-акты проверок.

2) Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.