

«Принято» Общим собранием работников Протокол от 19.02.2025г. №3 «Согласовано» Председатель Профкома Влазнева И.В.	«Утверждаю» заведующий МАДОУ «Центр развития ребенка -Детский сад № 88» Кировского района г.Казани _____ А.Ю.Соловьева Приказ от 03.03.2025г. №15/5
---	--

**Положение об организации питания
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – Детский сад № 88»
Кировского района г. Казани**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – Детский сад № 88» Кировского района г. Казани (далее – МАДОУ) (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 декабря 2023 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Основными задачами организации питания детей Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – Детский сад № 88» Кировского района г. Казани (далее – Учреждение) являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Характеристика пищеблока

- 2.1. Пищеблок размещен в здании Учреждения на 1 этаже. В его состав входят: горячий цех, оснащенный электрическими плитами, жарочным шкафом, водонагревателем, мясорубкой, протирачной машиной; цех первичной обработки пищевых продуктов, оснащенный мясорубкой, картофелечисткой.
- 2.2. В группу складских помещений входит: склад сухих продуктов с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, склад для овощей.
- 2.3. Планировка помещений пищеблока предусматривает возможность организации последовательности технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.
- 2.4. Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Электрооборудование пищеблока обеспечено соответствующими инструкциями по охране труда. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 2.5. Вспомогательные помещения: раздевалка для персонала.
- 2.6. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках,

сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Ежедневно перед началом работы медицинским работникам проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

3. Порядок организации питания детей в Учреждении

- 3.1. Питание в Учреждение осуществляется в соответствии с утвержденным примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.
- 3.2. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно для следующего дня составляется меню-требование и утверждается заведующей. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и составляет 1:1:4 соответственно. Меню - требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. В зависимости от возраста (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет), режима пребывания ребенка в детском саду (10,5) меню - требование составляется отдельно, при этом учитываются примерные возрастные объемы порций для детей.
- 3.3. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующей Учреждением запрещается. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения на равноценные по составу продукты в соответствии с действующими правилами и нормами и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню - раскладке не допускаются. Для обеспечения преемственности питания медперсонал ежедневно информирует родителей вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 3.4. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов соблюдается в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и контролируется ежедневно ст. медсестрой.
- 3.5. Ежегодно в начале учебного года заведующей Учреждением издается приказ о создании комиссии по питанию и возложении ответственности, определяется 3 функциональные обязанности членов комиссии. Члены комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.6. Раздачу готовой пищи детям осуществляется только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в Журнале бракеража готовой продукции результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.7. В целях профилактики гиповитаминозов, в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.
- 3.8. Выдача пищи в группы осуществляется строго по утвержденному графику. Привлечение детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещено.
- 3.9. Педагоги групп ежедневно с 8.00 до 9.00 утра подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

- 3.10. В случае снижения численности детей, так как закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами комиссии соответствующим актом.
- 3.11. С последующего приема пищи отсутствующие в Учреждении дети снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, куры, печень, так как перед закладкой в 7.00, размораживают, а повторной заморозке указанная продукция не подлежит; овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение) Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 3.12. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./
- 3.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- 3.14. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя в групповых помещениях и заключается: - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи; - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.15. Перед раздачей пищи детям, 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.
- 3.16. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.17. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: дежурные могут раздать и собрать подставки для салфеток, ложки)
- 3.18. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.19. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: - расставить хлебные тарелки с хлебом; - разлить III блюдо; 4 - в салатницы, согласно меню, разложить порционные овощи; - подать первое блюдо; - предложить детям сесть за столы и начинать прием пищи; - по мере употребления убирать со столов салатники для порционных овощей; - убрать со столов тарелки из-под первого; - подать второе блюдо.
- 3.20. Детей с ограниченными возможностями здоровья, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, взрослые докармливают и оказывают необходимую помощь и поддержку.

4. Организация санитарно-эпидемиологического режима в Учреждении

В Учреждении проводятся противоэпидемические мероприятия:

- 4.1. Осуществляется уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования Учреждения;
- 4.2. Обеспечиваются условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в Учреждение, в помещениях для приема пищи, санитарных узлах и туалетных комнатах;
- 4.3. Ежедневная влажная уборка помещений проводится с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
- 4.4. Генеральная уборка проводится не реже одного раза в неделю;
- 4.4. Осуществляется регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Учреждения;

4.5. Работа сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала организуется с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;

4.6. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению

5. Организация питания работников Учреждения

5.1. Питание сотрудников Учреждения осуществляется согласно заявлениям с указанием блюда. На основании заявлений издается приказ о питающихся сотрудниках. Прием пищи сотрудниками осуществляется после приема пищи воспитанниками.

5.2. Остальные сотрудники, не работающие в группах, питаются согласно графику, утвержденному заведующей Учреждением, в специально отведенном помещении.

5.3. В меню-раскладке указываются наименование продуктов и выход порций для питания сотрудников. 5.4. Оплата сотрудниками питания производится ежемесячно бухгалтером путем вычета из заработной платы согласно табелю питания сотрудников.

6. Контроль за организацией питания

6.1 В целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении действует бракеражная комиссия.

6.2. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

7. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей Учреждения осуществляется бухгалтерией управления образования на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств.

7.3. Объём финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учётом прогноза численности детей в Учреждении

8. Документации по вопросам питания в Учреждении

8.1. В Учреждении ведется следующая документация по организации питания:

8.1.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций

8.1.2. Примерное 10-дневное меню.

8.1.3. Картотека технологических карт приготовления блюд, разработанных МУП «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани»;

8.1.4. Приказы заведующей по организации питания

8.1.4.1 Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;

8.1.5. Наличие графиков: - выдача готовой продукции для организации питания в группах; - нормы порций - объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом; - график питания сотрудников, не питающихся в группах.

8.1.6. Ежедневное меню-требование на следующий день;

8.1.7. Учетно-отчетная документация: - журнал бракеража сырой продукции; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал закладки основных продуктов; - накопительная ведомость; - журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов; - журнал регистрации аварийных ситуаций; - журнал регистрации температурно-влажностного режима в продуктовом помещении (складе) и холодильного оборудования; - журнал контроля состояния здоровья персонала; 8.1.8. Инструкции: - по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима; - по охране труда и пожарной безопасности, - по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в Учреждении.

9. Заключительные положения

9.1. Срок действия Положения неограничен.

- 9.2. Положение подлежат изменению и дополнению по усмотрению Учреждения, в связи с вступлением в силу закона или другого нормативного, правового акта.
- 9.3. Положение может быть изменено или дополнено только принятием новой редакции Положения в полном объеме путем утверждения нового

Сведения о подписях:

Документ подписан

Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ
САД №88" КИРОВСКОГО РАЙОНА Г. КАЗАНИ

Имя подписанта: Соловьева Алебина Юрьевна

Сертификат: 307533095086206320591909664725664688222

Срок действия сертификата: 16.11.2025

Дата подписания: 04.07.2025 10:24

Идентификатор ЭДО 0197d44e-016b-71e6-847b-f23bf31445a5

К

Документ передан через ELMA365

Идентификатор документа: 0197d44f-eb8c-7eb7-bf3c-d21c60134662

К