

СОГЛАСОВАНО  
Протокол заседания педагогического совета  
МБДОУ «Детский сад комбинированного вида  
№14 «Родничок» г. Азнакаево  
от 15.11.2018г. № 2

Утверждено и введено в действие  
Приказом заведующего МБДОУ  
«Детский сад комбинированного вида  
№14 «Родничок» г. Азнакаево  
пр. № 62 от 15.11.2018 г.  
Г. Г. Мухаметшина



## ПОЛОЖЕНИЕ

### Об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 14 «Родничок» города Азнакаево Азнакаевского муниципального района Республики Татарстан

#### 1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 14 «Родничок» города Азнакаево Азнакаевского муниципального района Республики Татарстан, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее – Положение и Учреждение) разработано в соответствии Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 «Об утверждении СанПин 2.4.1 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» вместе с СанПин 2.4.1.3049-13. (Санитарно эпидемиологические правила и нормативы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 29.05.2013 N 28564) (далее – СанПин 2.4.1.3049-13), с целью обеспечения сбалансированного питания детей, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на Учреждение и устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с «организацией - поставщиком».

1.5. Поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

#### 2. Организация питания в Учреждении

2.1. Поставки продуктов питания в Учреждение определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПин 2.1.4.3049-13, планируемое число детодней определяется умножением общего планируемого количества воспитанников, посещающих Учреждение, максимально возможного количества дней посещений Учреждения одним воспитанником (количество рабочих дней Учреждения в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости Учреждения одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений Учреждения одним ребенком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещений Учреждения одним ребенком в этом же периоде

2.1. Питание в Учреждении осуществляется согласно утвержденным натуральным норм двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3 до 7 лет) при их наличии с учетом времени пребывания воспитанников в Учреждении.

2.3. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями имеются следующие условия для организации питания воспитанников:

2.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.3.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания.

2.3.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи.).

2.3.5. Руководитель Учреждения назначает ответственных, осуществлять контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и контрактованным объемам;

- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовление и раздаче блюд;

- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом Учреждения;

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- порядком организации питания воспитанников в соответствии с п.п. 2.3.4 настоящего Положения;

- ведением документации по организациям питания в соответствии с требованием разделов XIV – XV СанПин 2.4.1.3049-13 составлением ежедневного меню – требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней) подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), введением журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала проведения витаминизации третьих блюд, журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала здоровья.

2.4. Организация питания Учреждения должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии пищевых веществ, сбалансировать и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и

кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.5 Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, утверждается руководителем Учреждения.

2.6. На основании утвержденного Примерного меню в Учреждении ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПин 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов

2.8 Для правильной организации питания воспитанников Учреждения должны быть следующие локальные акты и документация ;

- приказ и положения об организации питания;

- договоры на поставку продуктов питания;

- примерное 10-ти дневное меню, включающее меню раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии;

- журнала бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 5 СанПин 2.4.1.3049-13);

- журнал здоровья (в соответствии 16 Санпин 2.4.1 3049-13);

- заявки на продукты питания (в электронном варианте)

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии приложением 6 СанПин 2.4.1.3049-13);

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии приложением 8 СанПин 2.4.1.3049-13);

2.9. При снабжении Учреждения продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (Учреждению) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации сертификаты соответствия, удостоверения качества безопасности предприятия –изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мяса). Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, поэтому целесообразно иметь копии этих документов экспедитору, который должен предъявить их ответственному лицу Учреждения при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.10. Для обеспечения преемственности в организации питания имеется информирования родителей о продуктах и блюд, которые ребенок получает в течение дня в Учреждении. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд.

2.11 Возврат в добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00.

### 3. Контроль за организацией питания в Учреждении

3.1 Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.

3.2 Руководитель Учреждения обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- составившем производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечившем пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3 Медицинские работники Учреждения осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществлять бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомства с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносят в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб(ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудникам пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей(законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

3.3. С целью организации контроля готовой продукции, со стороны родителей(законных представителей), ведется журнал.

