

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Ромашка»  
с Новые Салманы Алькеевского муниципального района  
Республики Татарстан

ПРИНЯТО  
На педагогическом совете  
МБДОУ детский сад «Ромашка»  
с Новые Салманы  
Протокол № 5 от 01.09 2021 г.

С учетом мнения родителей  
(законных представителей)  
Протокол родительского комитета  
№ 5 от 30.08 2021 г.

УТВЕЖДЕНО  
заведующий детского сада «Ромашка»  
с Новые Салманы Хайрутдинова Г.  
Введено в действие приказом № 28 от 02.09.2021



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее-Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Ромашка» с Новые Салманы Алькеевского муниципального района Республики Татарстан (далее – Учреждение) и регламентирует организацию питания в детском саду.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию в организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26.
- 1.3. В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.
- 1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.
- 1.5. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания определено должностными инструкциями.

**2. Организация питания на пищеблоке**

- 2.1. Дети получают трехразовое питание.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с двенадцатидневным меню по дошкольным образовательным учреждениям Алькеевского муниципального района РТ, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.
- 2.4. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.5. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

- 2.6. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций, пища подается теплой – температура первых и вторых блюд +50-60\*.
- 2.7. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
- 2.8. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

### **3. Технологические потери и поставки продуктов.**

- 3.1. Организация, снабжающая ДОУ пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.
- 3.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

### **4. Контроль при организации питания в ДОУ.**

- 4.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13
- 4.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается в:
- контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов – в соответствии с технологическими картами;
  - 4.3. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в дошкольных образовательных учреждениях, осуществляется руководителем учреждения.
  - 4.4. Заведующий дошкольным образовательным учреждением:
    - несет ответственность за правильную организацию питания детей;
    - контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группе;
  - 4.5. Бракеражная комиссия:
    - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
    - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
    - контролирует организацию работы на пищеблоке;
    - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
    - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
    - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
    - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
    - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- ведет бракеражный журнал.

### **5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.**

- 5.1. Руководитель Учреждения:
  - Создает условия для организации питания детей;
  - Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- 5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОУ, работником пищеблока отражается в их должностных инструкциях.



