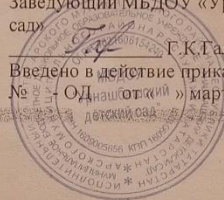


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Урнашбашский детский сад»
Арского муниципального района Республики Татарстан

Принято
на общем собрании работников
Протокол №
от « » марта 2025 года

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Урнашбашский детский сад»

Г.К.Талимова
Введено в действие приказом
№ 3-ОД от «11» марта 2025 года.



**Положение
об организации питания воспитанников
МБДОУ «Урнашбашский детский сад» Арского
муниципального района Республики Татарстан**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Урнашбашский детский сад» (далее - Положение) устанавливает порядок организации питания детей МБДОУ «Урнашбашский детский сад» (далее – Учреждение), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей. 1.2. соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32.
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: воспитанников детского сада, их родителей (законных представителей) и работников детского сада.

2. Организационные принципы организации питания

2.1. Общие принципы организации питания

- 2.1.1. Обеспечение воспитанников питанием осуществляется детским садом самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.2. Условия организации питания
- 2.2.1. В детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.
- 2.2.2 Организация питания осуществляется на договорной основе с АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» в соответствии с которым определяется порядок поставки продуктов и разработка десятидневного меню. АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» по графику поставяет в детский сад

- продукты питания согласно представленной заявке, оформленной за 2 недели.
- 2.2.3. Прием продуктов в детский сад осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами..
- 2.2.4. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки, недоброкачества продукции пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.
- 2.2.5. Ведется журнал бракеража поступающей скоропортящейся продукции с указанием даты фасовки, даты приема, время приема, изготовителя, поставщика, номера сертификата, подтверждающего безопасность, результаты оценки, сроков реализации. Сопроводительные документы данной продукции сверяются с данными ГИС «Меркурий».

3. Организация питания на пищеблоке

- 3.1. Дети, посещающие Учреждение получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %.
- 3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;
- 3.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани». Меню составляется на основе физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, суточных наборов продуктов для детей дошкольного возраста.
- 3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню- требование и утверждается заведующей Учреждения.
- 3.5. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - требования СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
 - сведениями о наличии продуктов.
- 3.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.7. Вносить изменения в утвержденное меню - требование, без согласования с заведующим Учреждения, запрещается.
- 3.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) заведующий издает приказ о внесении изменений в меню – требование. Исправления в меню - требовании не допускаются.
- 3.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюд и объема порции.
- 3.11. Заведующий обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника и представителя администрации после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале

отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.

3.15. В Учреждении организуется правильный питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии её хранения не более 3 часов.

4. Организация питания детей в группах

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель (помощник воспитателя) обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года заведующим издается приказ об организации питания в Учреждении.

5.2. Ежедневно с 8.00 до 8.30 утра воспитатель подаёт сведения о фактическом присутствии воспитанников в группе заведующей, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.3. Ежедневно заведующий составляет меню-требование на основании списков присутствующих детей.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.5. С последующим приемом пищи /обед, 'полдник'/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, кури, так как перед закладкой, производимой в 8.00ч. размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

Лист ознакомления
к положению об организации питания воспитанников
МБДОУ «Урнашбашский детский сад» Арского муниципального района РТ

№	ФИО	Должность	Подпись	Дата
1.	Галимова Гелюса Кавиевна	заведующий		
2.	Хасанова Фильсина Филсуровна	повар		

отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.

3.15. В Учреждении организуется правильный питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии её хранения не более 3 часов.

4. Организация питания детей в группах

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель (помощник воспитателя) обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года заведующим издается приказ об организации питания в Учреждении.

5.2. Ежедневно с 8.00 до 8.30 утра воспитатель подаёт сведения о фактическом присутствии воспитанников в группе заведующей, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.3. Ежедневно заведующий составляет меню-требование на основании списков присутствующих детей.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.5. С последующим приемом пищи /обед, 'полдник'/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, кури, так как перед закладкой, производимой в 8.00ч. размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.