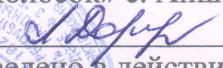


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида № 3 «Колосок» с.Айша Зеленодольского  
муниципального района Республики Татарстан»

**ПРИНЯТО**

на педагогическом совете МБДОУ  
«Детский сад общеразвивающего вида  
№3 «Колосок» с.Айша ЗМР РТ  
протокол № 1 от 18.08.2023г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующий МБДОУ «Детский сад  
общеразвивающего вида № 3  
«Колосок» с. Айша ЗМР РТ  
 /Л.В. Дороева/  
Введено в действие  
Приказом № 39 от 18.08.2023г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад общеразвивающего вида № 3 «Колосок» с. Айша  
Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящие Положение разработано в соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.4.3590-20), утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 и Зарегистрировано в Минюсте РФ от 11.11 2020 г. Регистрационный N 60833, Устава МБДОУ.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 3 «Колосок» с.Айша Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан» (далее МБДОУ) и порядок организации питания детей в условиях МБДОУ.

1.3. МБДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МБДОУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания,

пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МБДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника МБДОУ.

1.7. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в МБДОУ (заведующего, поваров, заведующего хозяйством, медсестры, воспитателей, младших воспитателей, работников пищеблоков), а также деятельность родительского комитета:

- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,

- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоках МБДОУ;

- организация хранения пищевых продуктов;

- организации приема пищи детьми;

- организации контроля за питанием детей в МБДОУ;

- организации общественного контроля за питанием детей в МБДОУ.

1.8 Задачи. Основными задачами организации питания детей в Учреждении 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.

## **II. Порядок организации питания воспитанников в МБДОУ**

2.1. Воспитанники МБДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в МБДОУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определён с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в МБДОУ организуется в соответствии с «Примерным десятидневным меню», разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.3590-20 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

2.3. Перспективный рацион питания составлен на 2 недели (10 дней). Соответствующим образом в МБДОУ организовано и питание детей (в

понедельник 1 - й недели – по рациону понедельника 1 - й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.4. При составлении Примерного десятидневного меню руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 - 25%; обед - 35%; «уплотненный» полдник (30-35%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок. «Уплотненный» полдник состоит из приема после сна кисломолочного напитка и полдника, включающего блюда ужина.

2.5. При составлении Примерного десятидневного меню и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.6. Примерного десятидневного меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.7. В Примерном десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.9. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах и у старшей медицинской сестры. На основании данных корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (лицами их заменяющими).

2.10. Повседневный рацион питания детей в МБДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Примерного десятидневного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп МБДОУ.

2.11. Составленное Примерное десятидневное меню фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион

питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.12. Внесение изменений в меню оформляется документально.

Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.13. На каждое блюдо Примерного десятидневного меню в МБДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.14. В МБДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.15. Питание детей в МБДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.17. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приёма пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МБДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов; также запрещенных блюд, использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гниль; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.20. Доставка пищевых продуктов в МБДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и

безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МБДОУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МБДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.23. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МБДОУ учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.24. Все технологическое и холодильное оборудование в МБДОУ находится в рабочем состоянии.

2.25. В МБДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.26. В МБДОУ для выдачи и приготовления пищи используется электрооборудование: электрические плиты, овощерезка, мясорубка, миксер.

2.27. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.28. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.29. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.30. В МБДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.31. В МБДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.32. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в

количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

### **III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

3.1. Продукты поставляют в МБДОУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в МБДОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов. 8

### **IV. Производственный контроль за организацией питания детей**

4.1. В МБДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МБДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.4.3590-20.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов
- в соответствии с Перспективным рационом питания (Примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке)
- в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МБДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

## **V. Отчетность и делопроизводство**

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников учреждения, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходу и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.3590-20).