

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 76» НМР РТ

Протокол № 8 от 21.01 2021 г.

Председатель

/Г.Х.Гиндуллина/

подпись

расшифровка подписи

УТВЕРЖДЕНО:

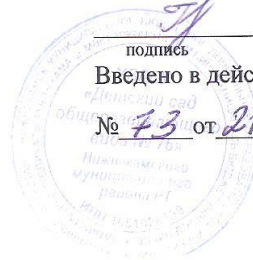
Заведующий МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 76» НМР РТ

/ Г.Х.Гиндуллина /

расшифровка подписи

Введено в действие с приказом

№ 73 от 21.01 2021 г.



**Положение
об организации питания воспитанников и сотрудников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад общеразвивающего вида № 76 » Нижнекамского муниципального района
Республики Татарстан**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №76» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 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, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Постановлением ИК НМР РТ «Об утверждении размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в дошкольных учреждениях Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и сотрудников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №76» НМР РТ (далее - детский сад).

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в детском саду являются создание условий, направленных на обеспечение сбалансированным питанием, обеспечение работникам детского сада возможность отдыха и приема пищи.

1.5. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками.

1.6. Услуги по организации сбалансированного питания в детском саду осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ (с действующими изменениями) на договорной основе, муниципальных контрактов, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в ДОУ, средств сотрудников, перечисляемых за питание.

2. Организация питания в ДОУ

2.1. Объемы поставки продуктов питания в детском саду определяются в соответствии с нормами питания 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, примерным 10 дневным меню.

2.2. Планируемое число детодней, посещающих ДОУ, определяется муниципальным заданием.

Питание в детском саду осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам в соответствии с возрастной категорией детей (от 2-х до 7 лет) с учетом времени пребывания

воспитанников в ДОУ

2.3. Для детей ДОУ с режимом полного дня (12 часов) организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин);

2.4. В ДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

2.4.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весо-измерительным), инвентарем.

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

2.4.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления щадящего питания.

2.4.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.4.5. Руководитель ДОУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

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

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

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

-соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом ДОУ;

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

-правильностью отбора и хранения суточных проб;

-ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями 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, (составлением 10 дневного 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), ведением документации, ведомости контроля за рационом питания, графика смены кипяченой воды и т.д.)

2.5. Организация питания в ДОУ должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.6. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОУ для детей в возрасте (от 2-х до 7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается заместителем начальника отдела контроля качества и обеспечения продуктами Управления дошкольного образования. Ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников данной возрастной группы.

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

2.8. Для правильной организации питания воспитанников в ДОУ должна быть документация в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.9. При снабжении ДОУ продуктами питания предприятие- поставщик обязано предоставить покупателю (ДОУ) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверение качества и безопасности предприятия - изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, отмечаются в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и

пищевых продуктов.

2.10. Организация питания воспитанников в ДОО должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДОО. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДОО.

3. Контроль за организацией питания в ДОО

3.1. Контроль за организацией питания в ДОО осуществляет заведующий детского сада, штатный медицинский работник, бракеражная комиссия в составе шеф-повара, кладовщика, старшей медицинской сестры. Шеф - повар ведет учет питающихся сотрудников. Ежедневно до 9.00 старшая медицинская сестра подает сведения по количеству детей, специалист по кадровому делопроизводству сведения по сотрудникам в ДОО шеф—повару. Организация питания сотрудников производится в объеме первого блюда по норме детского сада в соответствии с 10-м меню на основании личного заявления. Ежемесячно ведомость по питанию направляется в бухгалтерию ДОО для расчета суммы за питание с учетом фактически отработанных дней каждым сотрудником за прошедший месяц.

3.2. Заведующий ДОО обеспечивают контроль за:

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

3.3. Старшая медицинская сестра осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся 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 сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

Лист ознакомления

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1.	Гуреева Т.С.	воспитатель	21.01.21	
2.	Шайгершина А.Р.	воспитатель	21.01.21	
3.	Александрова Р.Сер	воспитатель	21.01.21	
4.	Навостинская Т.В.	воспитатель	21.01.21	
5.	Таммулина А.К.	воспитатель	21.01.21	
6.	Каминская Т.И.	воспитатель	21.01.21	
7.	Варварина А.	воспитатель	21.01.21	
8.	Мухоморова А.И.	воспитатель	21.01.21	
9.	Заренда В.И.	воспитатель	21.01.21	
10.	Захарова Т.И.	воспитатель	21.01.21	
11.	Тимоханова Т.И.	воспитатель	21.01.21	
12.	Сурнева З.И.	воспитатель	21.01.21	
13.	Варина А.К.	воспитатель	21.01.21	
14.	Тимоханова А.Р.	воспитатель	21.01.21	
15.	Фаруева Ч.И.	воспитатель	21.01.21	
16.	Тильборанова Т.Р.	воспит.	21.01.21	
17.	Мухоморова	воспит.	21.01.21	
18.	Таммулина И.И.	воспит.	21.01.21	
19.	Харитонов А.Ф.	воспит.	21.01.21	
20.	Харитонов А.Ф.	воспит.	21.01.21	
21.	Харитонов А.Ф.	воспит.	21.01.21	
22.	Харитонов А.Ф.	воспит.	21.01.21	
23.	Харитонов А.Ф.	воспит.	21.01.21	
24.	Харитонов А.Ф.	воспит.	21.01.21	
25.	Харитонов А.Ф.	воспит.	21.01.21	
26.	Харитонов А.Ф.	воспит.	21.01.21	

Пронумеровано,
скреплено и

заверено печатью

Сидорова

_____ страниц

Заведующий МБДОУ № 76 "Детский сад
общеразвивающего вида № 76" НМР РТ

Г.Х. Гиндуллина

(подпись)

Гиндуллина

