


Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида №66»  
Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ «Детский сад  
общеразвивающего вида №66»

  
В.Х.Заянова

Приказ № 30/2 от « 30 » 04 2021 г.

**Положение  
об организации питания воспитанников и сотрудников**

Принято на общем собрании трудового  
коллектива  
Протокол № 2 от « 24 » 04 2021 г.

Принято с учетом мотивированного  
мнения родителей  
Протокол родительского комитета  
№ 2 от « 26 » 04 2021 г.

г. Нижнекамск

**Положение  
об организации питания воспитанников и сотрудников**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №66» 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 автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №66» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан (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 ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 г. № 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.

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

**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 по ценам.

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 1,5 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 ДООУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

-своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законофактованным 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 ДООУ;

-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 ДООУ 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 ДООУ 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 ДООУ 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 ДООУ продуктами питания предприятие- поставщик обязано предоставить покупателю (ДООУ) 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 ДООУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДООУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДООУ.

### **3. Контроль за организацией питания в ДООУ**

3.1. Контроль за организацией питания в ДОУ осуществляет заведующий детского сада, штатный медицинский работник, бракеражная комиссия в составе 3-х человек (шеф-повар, кладовщик и старшая медицинская сестра. в необходимых случаях могут быть включены другие работники). 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 ДОУ 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 ДОУ для расчета суммы за питание с учетом фактически отработанных дней каждым сотрудником за прошедший месяц.

3.2. Заведующий ДОУ 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).