

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –  
«Новомичанский детский сад «Каенкай»

Сабинского района Республики Татарстан»

<p>Принято на общем собрании работников МБДОУ- « Новомичанский детский сад «Каенкай» Сабинского муниципального района РТ» протокол № <u>1</u> от <u>02.09.</u> 2019 года</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Заведующий МБДОУ- « Новомичанский детский сад « Каенкай » Сабинского муниципального района РТ» / Г.С.Садикова/ Приказ № <u>4</u> от <u>02.09</u> 2019 года</p>
--	---

## Положение

### об организации питания

#### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об ого учреждения «Новомичанский детский сад « Каенкай» Сабинского 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 и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением организации питания (далее - Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательным 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 2012года № 273-ФЗ заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания. 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
- 1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания определено должностными инструкциями.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока определено должностными инструкциями.

## **2. Организация питания на пищеблоке**

- 2.1. Дети получают четырехразовое питание.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка
- 2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с 12-дневным меню по дошкольным образовательным учреждениям Сабинского 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 приемных групп, 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. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация III-го блюда.
- 2.9. 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 ДОО 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 (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 2-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов;
- 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, работниками пищеблока отражается в их должностных инструкциях.