

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №17 комбинированного вида» Приволжского района г.Казани

**СОГЛАСОВАНО**


с учетом мотивированного мнения  
родителей (законных представителей)  
МБДОУ «Детский сад №17»  
на заседании профкома  
Протокол № 1  
от « 31.08 »2023 года

Рассмотрено и принято на Общем  
собрании работников  
МБДОУ «Детский сад №17»  
Протокол № 1  
от « 31.08 »2023 года

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МАДОУ

«Детский сад №17»

 З.Р.Гаптулхакова

Приказ № 12-02

от « 31.08. »2023 года

**ПОЛОЖЕНИЕ**

об организации питания и контроля его качества  
в МБДОУ «Детский сад №17 комбинированного вида»  
Приволжского района г.Казани

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее «Положение об организации питания и контроля его качества в МБДОУ «Детский сад №17 комбинированного вида» Приволжского района г.Казани» (далее – Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- «Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021;
- Уставом детского сада и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей и сотрудников в МБДОУ «Детский сад №17 комбинированного вида» Приволжского района г.Казани (далее – МБДОУ «Детский сад №17»), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и работников и контроля его качества.

## 2. Основные цели и задачи при организации питания

2.1. Основными целями и задачами при организации питания в МБДОУ «Детский сад №194» являются:

- 2.1.1. обеспечение воспитанников горячим питанием;
- 2.1.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- 2.1.3. предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.1.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 2.1.5. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## 3. Общие принципы организации питания в МБДОУ «Детский сад №17»

3.1. Администрация МБДОУ «Детский сад №17» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду.

3.2. Требования по формированию рациона и организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МБДОУ «Детский сад №17», определяются СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.3. В МБДОУ «Детский сад №17» предусматривается помещение для приготовления пищи воспитанникам и сотрудникам, а также инструкции по охране труда на рабочем месте для работников пищеблока. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.4. Администрация МБДОУ «Детский сад №17» совместно с Учредителем и АО «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани» определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

3.5. МБДОУ «Детский сад №17» обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы МБДОУ «Детский сад №17» и рекомендациями органов здравоохранения.

3.6. Воспитанники, посещающие МБДОУ «Детский сад №17», получают четырехразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При 10,5 часовом пребывании детей в МБДОУ «Детский сад №17» завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед - 40%, уплотненный полдник - 30%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи: второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на +/-5%.

3.7. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.8. Питание в МБДОУ «Детский сад №17» осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным АО «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани» на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим МБДОУ «Детский сад №17».

3.9. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ «Детский сад №17». Меню-раскладка передается в группу питания Централизованной бухгалтерии МУ «Управление образования Исполнительного комитета г.Казани», копия меню-раскладки хранится в течение 3 месяцев в МБДОУ «Детский сад №17».

3.10. Для воспитанников МБДОУ «Детский сад №17», меню-требование составляется учитывая:

- 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 Управления Роспотребнадзора Российской Федерации в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.11. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.12. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ «Детский сад №17», запрещается.

3.13. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется акт с указанием причины замены продукта. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.14. Для обеспечения открытости и осуществления контроля со стороны родителей (законных представителей) вывешивается меню на раздаче, в раздевальных комнатах групп, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

3.15. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Члены бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад №17» должны присутствовать при закладке основных продуктов, согласно утвержденному графику.

3.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.17. Выдавать готовую пищу на группы следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

3.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.20. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 20°C.

3.21. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

#### **4. Организация питания детей в группах**

4.1. Питание 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. Непосредственное получение готовой пищи с пищеблока осуществляет младший воспитатель. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ «Детский сад №17».

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

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: дежурные могут раздать и собрать подставки для салфеток, ложки).

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

- 4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - разливают III блюдо;
  - в тарелки, согласно меню, раскладывают порционные овощи;
  - подается первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с порционных овощей;
  - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки для порционных овощей;
  - 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.

4.9. Не допускается раздача второго блюда в использованные тарелки из-под первого блюда.

## **5. Организация питания работников МБДОУ «Детский сад №17»**

5.1. Питание сотрудников МБДОУ «Детский сад №17» осуществляется согласно заявлениям сотрудников с указанием блюда. На основании заявлений издается приказ о питающихся сотрудниках.

5.2. Прием пищи сотрудниками, работающими на группе, осуществляется в групповом помещении после приема пищи воспитанниками (младший воспитатель). Допускается прием пищи сотрудниками одновременно с воспитанниками (воспитатели).

5.3. Остальные сотрудники, не работающие в группах, питаются согласно графику, утвержденному заведующим МБДОУ «Детский сад №17», в комнате приема пищи персонала.

5.4. В меню-раскладке указываются наименование продуктов и выход порций для питания сотрудников.

5.5. Оплата сотрудниками питания производится ежемесячно бухгалтером Централизованной бухгалтерии Управления образования Исполнительного комитета г.Казани путем вычета из заработной платы согласно таблице питания сотрудников.

## **6. Порядок учета продуктов питания и контроль качества питания**

6.1. К началу учебного года и в начале календарного года заведующий МБДОУ «Детский сад №17» издает приказы: о назначении ответственного лица за организацию питания, определяются его функциональные обязанности; об организации питания, о питающихся сотрудниках и др.

6.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется согласно количеству присутствующих детей, информацию о количестве воспитанников с 08.00 до 08.45 часов утра воспитатели групп подают медицинскому работнику (или другому ответственному лицу). С 8.45. до 9.00 часов ответственное лицо передает информацию об общем количестве воспитанников, поставленных на питание в АО «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани» в электронном виде <http://zakaz.poelidovolen.ru/>.

6.3. В случае снижения или увеличения количества детей старшая медицинская сестра проводит корректировку к меню-раскладке и оформляет накладную совместно с кладовщиком.

6.4. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, кондитерские изделия, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.5. Учет продуктов ведется в журнале прихода-расхода продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

6.6. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

6.7..Содержание и распределение вопросов контроля питания:

6.7.1.Содержание контроля организации и качества питания определяется вопросами:

- контроль рациона и режима питания в детском саду;
- контроль выполнения нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль точности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока МБДОУ «Детский сад №17»;
- контроль санитарного содержания и санитарной обработки пищеблока;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока МБДОУ «Детский сад №7сад №17»;
- контроль приема пищи воспитанниками МБДОУ «Детский сад №17»;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.

6.7.2.Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими лицами согласно плану-графику и приказу заведующего МБДОУ «Детский сад №17». В МБДОУ «Детский сад №17» проводится тематический, плановый, оперативный и внеплановый контроль организации и качества питания.

6.8.Тематический, плановый и оперативный контроль питания проводится в соответствии с годовым планом работы МБДОУ «Детский сад №17». Внеплановый контроль проводится на основании жалобы родителя (законного представителя), выявленного нарушения при организации питания.

6.9. Документарное оформление результатов контроля:

6.9.1.Результаты оперативного контроля отражаются в актах. По результатам оперативного контроля проводится собеседование с проверяемым лицом, при необходимости, готовится сообщение о состоянии дел на административное совещание, Педагогический совет, или Общее собрание работников МБДОУ «Детский сад №17».

6.9.2.По результатам планового, внепланового и тематического контроля оформляется справка, которая должна содержать в себе следующую информацию:

- вид контроля, основание для проведения контроля;
- форма контроля;
- тема, дата и содержание контроля;
- цель контроля;
- сроки проведения контроля;
- состав комиссии;
- результаты контроля;
- нарушения;

- выводы;
- предложения и рекомендации;
- подписи проверяющих лиц;
- подписи проверяемых лиц.

6.9.3.Справка по результатам планового, внепланового и тематического контроля зачитывается на совещании заведующего МБДОУ «Детский сад №17», при необходимости издается приказ, где назначаются ответственные лица по исполнению решения; указываются сроки устранения недостатков; указываются сроки проведения повторного контроля; поощрение и взыскание работникам по результатам контроля.

6.10.В целях контроля питания непосредственно после приготовления пищи шеф-поваром отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.11.Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется старшей медицинской сестрой.

## **7.Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ «Детский сад №17»**

7.1. Руководитель МБДОУ «Детский сад №17»:

- создает условия для организации питания детей.
- несет персональную ответственность за организацию питания детей;
- представляет Учредителю необходимые документы по выполнению норм питания.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МБДОУ «Детский сад №17», медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

## **8. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ «Детский сад №17»**

8.1. Расчет финансирования расходов на питание детей МБДОУ «Детский сад №17» осуществляется Централизованной бухгалтерией Управления образования Исполнительного комитета г.Казани на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.

8.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ «Детский сад №17».

## **9.Ведение документации по питанию**

9.1. В МБДОУ «Детский сад №17» ведется следующая документация по организации питания:

9.1.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

9.1.2. Примерное 10-дневное меню, разработанное АО «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани», утвержденное руководителем МБДОУ «Детский сад №17»;

9.1.3. Картотека технологических карт приготовления блюд, разработанная АО «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани»;

9.1.4. Приказы заведующего по организации питания;

9.1.5. Информация для родителей (законных представителей) о питании (ежедневное меню для детей);

9.1.6. Наличие графиков:

- выдача готовой продукции для организации питания в группах;

- нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом;

- график питания сотрудников на пищеблоке.

9.1.7. Ежедневное меню-требование на следующий день;

9.1.8. Учетно-отчетная документация:

- журнал бракеража сырой продукции;

- журнал бракеража готовой продукции;

- журнал закладки основных продуктов;

- накопительная ведомость;

- журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;

- журнал регистрации аварийных ситуаций;

- журнал регистрации температурно-влажностного режима в продуктовом помещении (складе) и холодильного оборудования;

- журнал контроля состояния здоровья персонала.

9.1.9. Инструкции:

- по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- по охране труда на рабочем месте и пожарной безопасности для работников пищеблока,

- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания.

## 10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом детского сада, принимается на Общем собрании работниками детского сада и утверждается приказом заведующего МБДОУ «Детский сад №17».

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1. настоящего Положения.

10.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.