

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка – детский сад №90 «Подсолнушек»  
Нижнекамского муниципального района  
Республики Татарстан

Регистрационный № 16

Принято на педагогическом совете  
МБДОУ «ЦРР-детский сад №90  
«Подсолнушек» НМР РТ  
Протокол № 3 от «23» 11 20 23 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий

МБДОУ «ЦРР-детский сад №90

«Подсолнушек» НМР РТ

*Г.З. Муртазина*

Вводится в действие приказом № 100  
от «09» 01 20 24 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания воспитанников и сотрудников

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Центр  
развития ребенка – детский сад №90 «Подсолнушек»  
Нижнекамского муниципального района  
Республики Татарстан

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад №90 «Подсолнушек» 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 «Центр развития ребенка – детский сад №90 «Подсолнушек» 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 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 ДОО, средств сотрудников, перечисляемых за питание.

## **2. Организация питания в ДОО**

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 ДОО, 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 ДОО.

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

2.4. В ДОО 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 ДОО 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 ДОО; - 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.)



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)