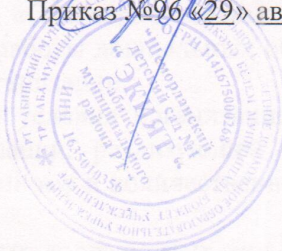


«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профкома МБДОУ  
Шеморданский детский сад №1 «Экият»  
Гатауллина З.М.  
«29» августа 2025г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ Шеморданский  
Детский сад №1 «Экият»  
Давыдова Г.Н.  
Приказ №96 «29» августа 2025г.



**Положение  
об организации питания в МБДОУ  
«Шеморданский детский сад №1 «Экият»  
Сабинского муниципального района РТ»**

Рассмотрено на общем  
собрании сотрудников  
Протокол №1 от  
29.08.2025г

## **1. Общие положения и область применения**

1.1 Положение по организации питания (далее - Положение) в МБДОУ «Шеморданский детский сад №1 «Экият», расположенный по адресу Республика Татарстан, Сабинский муниципальный район, с. Шемордан, ул. Газовиков, д.1а, разработано на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. СанПин 2.4.3648-20», Устава образовательной организации.

1.2 Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников (в возрасте до 7 лет) в образовательной организации, реализующей образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3 Положение определяет деятельность должностных лиц по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в МБДОУ «Шеморданский детский сад №1 «Экият»; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля за питанием детей в МБДОУ «Шеморданский детский сад №1 «Экият».

## **2. Задачи**

Основными задачами организации питания детей в образовательной организации являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием,
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд**

3.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ «Шеморданский детский сад №1 «Экият», должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяют ответственные по питанию: кладовщик и медицинская сестра, с занесением в электронный журнал. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6°C. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в электронном журнале.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- - обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- - в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- - при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассированные, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

#### **4. Требования к меню для организации питания детей разного возраста**

4.1. МБДОУ «Шеморданский детский сад №1 «Экият» руководствуется примерным утвержденным 12 дневным меню по Сабинскому району.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2-3 раза в неделю.

4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порции приготавливаемых блюд.

4.6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневно меню.

#### **5. Выдача готовой пищи**

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в электронном журнале.

5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

#### **6. Контроль при организации питания в МБДОУ «Шеморданский детский сад №1 «Экият».**

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ «Шеморданский детский сад №1 «Экият» следует руководствоваться санитарными правилами.

6.2. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в МБДОУ «Шеморданский детский сад №1 «Экият», осуществляется руководителем.

6.3. Заведующий МБДОУ «Шеморданский детский сад №1 «Экият» совместно с директором ООО «Аш-Су»:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность кладовщика по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов;
- следить за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следить за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;
- 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 группах.