

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад компенсирующего вида №53 «Сказка»
(МБДОУ ДС №53)**

Карла Маркса пр-кт, д. 18-А, г. Озерск, Челябинская область, 456787
Телефон: 8(351-30) 7-73-42; 7-93-07; e-mail: mbdouds53@yandex.ru
ОКПО 53823339, ОГРН 1027401184590, ИНН/КПП 7422026031/741301001

ПРИНЯТО:
на Общем собрании работников
протокол от 12.08.2025 №02

УТВЕРЖДЕНО:
приказ заведующего
от 22.08.2025 №112

с учетом мнения Совета родителей
протокол заседания от 20.08.2025 №01

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в МБДОУ ДС №53**

I. Общие положения

Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее воспитанников) в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад компенсирующего вида №53 «Сказка» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», требованиям к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства, производственного контроля за организацией питания в МБДОУ ДС №53 (далее ДОО), обеспечения полноценного рациона питания детей, в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее - СП) СП 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СП по организации питания), другими санитарными правилами и нормами, иными нормативными правовыми актами, устанавливающими требования к организации питания воспитанников. Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад компенсирующего вида №53 «Сказка» (далее - ДОО).

Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми работниками ДОО, обеспечивающими организацию питания воспитанников. Контроль за выполнением настоящего Положения осуществляется в соответствии с полномочиями – ДОО (заведующим, бракеражной комиссией, медицинским представителем ФГБУЗ КБ №71 в ДОО).

I. Требования к организации работы пищеблока ДОО и приемке (хранению) продуктов

1.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Поставку продуктов питания осуществляют организации, индивидуальные предприниматели, заключившие договор с ДОО.

1.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», который хранится в течение года.

1.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

1.4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

1.5. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

1.6. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.

1.7. Пищеблок ДОО должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием в соответствии с требованиями действующих СП. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

1.8. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

1.9. К работе на пищеблоке ДОО допускаются специалисты, прошедшие предусмотренное действующим законодательством медицинское обследование и плановый медицинский осмотр.

II. Приготовление и выдача готовой продукции в ДОО

2.1. ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников с учетом их возраста, физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии по утвержденным нормам в соответствии с требованиями действующих СП по организации питания.

2.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, состав

комиссии назначается приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

2.2.1. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утверждаемым заведующим ОО, рассчитанным, не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов в соответствии с действующими СП по организации питания.

2.3. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии.

2.3.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в действующих СП по организации питания.

III. Заключительные положения

3.1. Лица, ответственные за организацию питания в ДОО, назначаются и утверждаются приказом заведующего.

3.2. Иные вопросы, касающиеся организации питания, и не отраженные в настоящем Положении, регулируются в соответствии с нормами действующего законодательства Российской Федерации.

Приложение № 1
к положению об
организации питания в
МБДОУ ДС №53
от _____ № _____

Форма журнала
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих
на пищеблок

Дата и час поступления продовольственно го сырья и пищевых продуктов	Наименовани е пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственно го сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно- транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочно му ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственно го сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственн ого лица	Примеча ние <*>
1	2	3	4	5	7	8	9

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение № 2
к положению об
организации питания в
МБДОУ ДС №53
от _____ № _____

Форма журнала
учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Форма примерного меню

Прием пищи	Наимено- вание блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
День 1								
завтрак:								
...								
обед:								
...								
Итого за первый день								
День 2								
завтрак:								
...								
обед:								
...								

Итого за второй день:								
.... и т.д. по дням								
Итого за весь период								
Среднее значение за период								
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности								

Перечень мероприятий и лица, ответственные за их проведение

№ п/п	Название мероприятия	Лицо ответственное	Примечание
1.	Учет норм продуктов питания в соответствии с нормами продуктов для детей с 12 часовым пребыванием в МБДОУ ДС №53		
2.	Ежемесячный учет выполнения норм продуктов по массе нетто		
3.	Составление ежедневного меню-требования установленного образца, в строгом соответствии с утвержденным десятидневным меню, с учетом состояния здоровья детей, фактической численности, с указанием выхода готовых блюд по массе нетто, в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» с указанием выхода готовой порции по массе нетто	Калькулятор зам.заведующего (ахр)	Отклонения от утвержденного десятидневного меню допускаются в случаях форс-мажорных обстоятельств, только с учетом таблицы замены продуктов по белкам и углеводам, через согласование с заведующим или лицом, исполняющим его обязанности
4.	Контроль за правильностью кулинарной обработки, выходом готовых блюд и вкусовых качеств пищи	Медицинская служба	Основание - договор «По оказанию медицинских услуг и распределению сфер

			ответственности» .
5.	Постоянный контроль за санитарным состоянием складских помещений, правильностью хранения продуктов и соблюдением сроков реализации продуктов	Заместитель заведующего (ахр)	
6.	Контроль за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, с ежедневным заполнением «Журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании»	Медицинская служба, совместно с шеф-поваром	Основание – договор «По оказанию медицинских услуг и распределению сфер ответственности»
7.	Ежедневный контроль за отбором суточных проб всех блюд готовой продукции и правильностью их хранения в соответствии с действующими санитарными требованиями	Заместитель заведующего	
8.	Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи в накопительной ведомости, учет производить по массе нетто	Калькулятор	
9.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока, бесперебойная работа его оборудования; исправность инвентаря, посуды - правильность их хранения, маркировка, обработка и использование их по назначению.	Заместитель заведующего (ахр)	
10.	Постоянный контроль за работой с поставщиками продуктов, бесперебойные, своевременные поставки качественных продуктов питания для четкой реализации меню.	Заместитель заведующего (ахр)	

11.	Ежедневный бракераж поступающих скоропортящихся пищевых продуктов, правильность хранения продуктов в складских помещениях, соблюдение сроков реализации продуктов, учет объема продуктов на складе.	Кладовщик	
12.	Персональная ответственность за: - выдачу готовой пищи только после снятия пробы членами бракеражной комиссии: заведующий, заместитель заведующего, медицинская сестра; - недопущение нарушений и своевременное принятие мер по устранению нарушений качества приготовленных блюд; - качество поступивших продуктов питания в производственный цех пищеблока и качество приготовленных блюд; - строгое соблюдение работниками пищеблока правил и норм СанПиН 2.4.1.3049-13; - строгое соблюдение технологии приготовления пищи (основание – технологические карты), метода поточности приготовления пищи; - строгое соблюдение графика выдачи пищи; - соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании пищеблока в соответствии с требованиями действующих санитарных правил; - строгое соблюдение на пищеблоке норм и правил охраны труда и техники безопасности;	шеф-повар	
13.	Персональная ответственность за:	воспитатели	

	- организацию приема пищи воспитанниками; - соблюдение режима питания; - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи; - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета; - организацию питьевого режима в группах соответствии с требованиями СП; обеспечение безопасности качества питьевой воды. - организацию ежедневного ознакомления родителей с меню. - строгий учет дето/дней для оплаты за детский сад (питание). - организацию работы с родителями по своевременному снятию детей с питания.		
--	--	--	--