


«ПРИНЯТО»
На общем собрании работников ГБДОУ № 22
Василеостровского района
Протокол от «31» 08 2017 г. № 1

«УТВЕРЖДЕНО»
Заведующий
ГБДОУ № 22
Василеостровского района
Трусенева Г.В.
Приказ № 12/14 от «31» 08 2017 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детский сад № 22
комбинированного вида Василеостровского
района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

- 1.1 Настоящее положение регламентирует организацию питания в ГБДОУ детский сад № 22 Василеостровского района (далее – Учреждение).
- 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», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26; Федеральным законом от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом СССР от 14.06.1984; санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПин 2.3.3.1078-01», утвержденным постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36; санитарными правилами «Организация детского питания. СанПин 2.3.2.1940-05», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 №3; инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом России от 18.02.1994 №06-15/3-15.
- 1.3 В соответствии с порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30.08.2013 №1014; Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник, воспитатели, младшие воспитатели).
- 1.4 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.
- 1.5 Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей 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 примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

- 2.4 На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждением.
- 2.5 Для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:
- Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - Объем блюд для этих групп;
 - Нормы физиологических потребностей;
 - Нормы потерь при холодной и теплой обработке продуктов;
 - Выход готовых блюд;
 - Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - Данные о химическом составе блюд;
 - Требование Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- 2.6 Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласия с заведующим Учреждения запрещается.
- 2.8 При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) ответственным за организацию питания составляется объяснительная у указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.9 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.10 Ежедневно медицинским работником ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в таблицу посещаемости воспитанников.
- 2.11 Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.12 Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд 50-60С.
- 2.13 Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей медицинским работником осуществляется С-витаминизация третьего блюда.
- 2.14 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в ГБДОУ.
- 2.15 Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1 Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- В создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - В воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.2 Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.
- 3.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4 Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- Промыть столы горячей водой с мылом;
 - Тщательно вымыть руки;
 - Надеть специальную одежду для получения и раздачи ПИЩИ;
 - Проветрить помещение;
 - Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5 К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.
- 3.6 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7 Подача блюд и прием пищи в обед осуществляются в следующем порядке:
- Во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом, салфетницы (со 2-й младшей группы);
 - Разливают третье блюдо;
 - Подается салат;
 - Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата;
 - По мере употребления детьми блюда помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - Дети приступают к приему первого блюда;
 - По окончании его помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - Подается второе блюдо и порционные овощи;
 - Прием заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.8 Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 3.9 В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.
- 3.10 Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.
- 3.11 К началу календарного года заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, который определяет его функциональные обязанности.
- 3.12 Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 09.10 подают педагоги.

- 3.13 На следующий день до 09.10 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах
- 3.14 В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 3.15 Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 3.16 С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.
- Мясо, куры, печень;
 - Овощи, если они прошли тепловую обработку
 - Продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 3.17 Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 3.18 Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).
- 3.19 Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 3.20 Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости. Число дето-дней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 3.21 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.
- 3.22 Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением учредителя.
- 3.23 Нормативная стоимость питания детей определяется учредителем.
- 3.24 В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

3.25 Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

4. Контроль за организацией питания в Учреждении

4.1 При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 № 26, методическими рекомендациями «производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

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 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- Контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;
- Контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) в соответствии с технологическими картами;
- Контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

4.3 При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по трем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

4.4 В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по

всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

4.5 Администрация совместно с ответственным за организацию питания разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

4.6 В ГБДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПин должны быть созданы следующие условия для организации питания:

- Предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным) и инвентарем;
- Устройство, оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организации общественного питания.

