

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №22 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

На общем собрании работников ГБДОУ
детский сад №22 Василеостровского района
Протокол от «25» декабря 2020 № 2

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
ГБДОУ детский сад № 22
Василеостровского района

_____ А.В. Кравцова
Приказ от «25» декабря 2020 г
№260-од

**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 государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад №22 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее — Учреждение).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с

- Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 №32;
- Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 №28,
- Федеральным законом от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 (ред. от 15.04.2003) "О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ" (вместе с "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИМИ ПРАВИЛАМИ И НОРМАТИВАМИ "ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.
- Информационное письмо МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Управление охраны здоровья матери и ребенка от 18 февраля 1994 года N 06-15/1-15 «Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях.

1.3. В соответствии с 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.

1.6. Настоящее положение подлежит размещению на официальном сайте ОУ в сети «Интернет» и обновлению в течение десяти рабочих дней со дня их создания, получения или внесения в них соответствующих изменений.

1.6. Электронный документ Положения о питании, подписанный электронной подписью, должен соответствовать условиям статьи 6 Федерального закона от 6 апреля 2011 г. N 63-ФЗ "Об электронной подписи" <4> для их признания равнозначными документам на бумажном носителе, подписанным собственноручной подписью.

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 управлением социального питания, утвержденным заведующим Учреждением.
- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно представителем АО «Фирма Флоридан» 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 тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - требования 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 согласования с заведующим Учреждением запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) представителем АО «Фирма Флоридан» составляется объяснительная с 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 присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой—температура первых и вторых блюд 50-60°C.
- 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.
- 2.14. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей медицинским работником осуществляется С-витаминизация третьего блюда.
- 2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в ДОУ.
- 2.16. 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 (начиная 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;
 - подаются второе блюдо и порционные овощи;
 - прием пищи 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. Медицинский работник осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- 3.13. Ежедневно представителем АО «Фирма Флоридан» составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 09:10 подают педагоги.
- 3.14. На следующий день до 09:10 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах представителю АО «Фирма Флоридан», который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 3.15. 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.

- 3.16. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 3.17. 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.
- 3.18. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 3.19. Если на завтрак пришли 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.).
- 3.20. 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.
- 3.21. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняет медицинский работник. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 3.22. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.
- 3.23. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением учредителя.
- 3.24. Нормативная стоимость питания детей определяется учредителем.
- 3.25. 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.
- 3.26. 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 (по меню и 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 тем 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. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания медицинским работником 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