

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 41 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга**

«ПРИНЯТО»

Решением Общего собрания работников
Образовательного учреждения
Государственного бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 41
комбинированного вида Кировского
района Санкт-Петербурга
Протокол № 5 от 23 декабря 2020

«УТВЕРЖДЕНО»

Приказом по Государственному бюджетному
дошкольному образовательному учреждению
детскому саду № 41 комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга
от 25 декабря 2020 № 37 п.3
Заведующий _____ О. В. Таширева

«МНЕНИЕ УЧТЕНО»:

Совет родителей (законных
представителей) воспитанников
ГБДОУ детского сада № 41
комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга
Протокол № 3 от 24 декабря 2020

**Положение
об организации питания**

**Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 41 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 41 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с документами:

- Федеральный Закон РФ № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2 –ФЗ;
- Федеральный Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ 30.03.1999 г.
- Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ 02.01.2000 г. (ст. 9)
- Федеральный Закон РФ «О ветеринарии» от 21.06.1993 № 4979-1
- Федеральный Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12.2002 г. (п. 1 ст. 46)
- Указ президента от 30.01.10 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»
- Распоряжение правительства РФ от 25.10.2010 г. № 1873-р «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»;
- Закон Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» № 569-95 от 24.09.2008 (с изменениями на 7 марта 2012 года)

- Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
- ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
- ГОСТ Р 50935-2007 - Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»
- СП 3.1.3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 41 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга, утвержденного распоряжением Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2018 № 2179-р

- иными нормативно-правовыми актами

1.3. 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 образовательной организации.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию образовательной организации. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

1.5. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания сотрудников возлагается на заведующего по хозяйству.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОУ

2.1. Воспитанники получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 10,5-12 часов.

2.2. Ежедневно перед началом работы ответственным работником, проводится осмотр, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники и при подозрении на

инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги. 2.3. В образовательной организации организуется питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.4. Ежедневно (до 15:00ч.) составляет ежедневное меню на следующий день на основании примерного 10-дневного меню учетом среднесуточного набора продуктов питания для каждой возрастной группы, норм физиологических потребностей, норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд в то числе, с использованием автоматизированной программы.

2.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим образовательной организации запрещается.

2.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, изменение количества детей + - 3 человека) медицинской сестрой и (или) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего образовательного учреждения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.8. На основании утвержденного меню-требования кладовщик выдает повару набор продуктов питания на следующий день.

2.6. Член бракеражной комиссии, присутствует при каждой закладке основных продуктов в котел и проверяет объем блюд на выходе (контрольное взвешивание).

2.7. В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником (по согласованию) или лицом, назначенным приказом заведующего образовательной организации осуществляется С- витаминизация III блюд.

2.8. После приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда гарниры и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (каждое блюдо – в отдельную посуду) и хранят в течение не менее 48 часов при температуре +2 + 6гр.С в специально холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственный за питание.

2.9. Выдача готовых блюд на группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден приказом. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

2.10 Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи помощники воспитателей обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

2.11. В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении ежедневное меню, утвержденное заведующим, вывешивается около пищеблока, в раздевальной с указанием полного наименования блюд, выхода блюд. Информирование родителей об организации питания в учреждении осуществляется в том числе через официальный сайт учреждения в сети Интернет.

2.12. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.13. 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 помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному заведующим образовательного учреждения.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей с моющим средством специальной ветошью;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи

3.5. Раздачу пищи производить только в специальной одежде

3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет с целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников дошкольного возраста. По окончании приема пищи воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники)

3.7. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.

3.8. Порядок подачи готовых блюд и уборки столовой посуды осуществляется в соответствии с инструкцией подачи готовых блюд (Приложение 1).

3.9. После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне

Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ

4.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обед – второе блюдо), норма которого соответствует детской порции в возрастной группе с 3 лет до 7 лет.

4.2. Питание сотрудников производится из отдельного с детьми котла (без права выноса). Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующей и приказа заведующего ОУ, который издается на учебный год. Данным приказом утверждается список сотрудников, отказавшихся от питания в образовательной организации на основании личных заявлений сотрудников.

4.3. Сотрудник, зачисленный на питание, вносит в кассу образовательной организации аванс один раз в месяц. Денежные средства зачисляются на счет дошкольного учреждения.

- 4.4. Сотрудники образовательной организации полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.
- 4.5. Табель довольствующихся сотрудников ведет ответственный, который назначается приказом заведующего.
- 4.6. Посуда, тара, используемые для питания сотрудников имеет соответствующую маркировку, хранится отдельно от детской посуды.

5. ПОРЯДОК ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ, УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

- 5.1. К началу учебного года заведующий учреждением издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 5.2. Ответственное лицо за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости.
- 5.3. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 09.00 до 09.30 часов утра подают воспитатели групп.
- 5.4. На следующий день до 09.30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 5.5. 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.
- 5.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 5.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются в кладовую 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.
- 5.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 5.9. 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 предусмотреть необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)
- 5.10. Учет продуктов ведется кладовщиком в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 5.11. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 5.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ОУ, бухгалтера ЦБ.

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

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ОУ

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения и ежегодно заключает договор на производственный контроль.

6.2. 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 (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов;
- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6.3. 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.

6.4. 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, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.5.Также производится контроль организации питания на пищеблоке, кладовых и на группах (санитарные условия, хранение и получение продуктов, маркировка инвентаря, наличие сопроводительных документов и их соответствие поставляемым продуктам и их весу, закладка продуктов, снятие проб, выход блюд, соблюдение норм на 1 ребенка, бракераж сырой и готовой продукции, раздача порций, выдача питания по графику, наличие и использование спецодежды, выполнение питьевого режима на группах, формирование кгн, сервировка и пр.)

6.6. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в образовательной организации на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в образовательной организации к участию в контроле привлекаются члены Совета родителей.

С Положением об организации питания Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 41 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга ознакомлены:

№ п/п	ФИО	Должность	Подпись:
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			

1.1. Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 32» (далее – Положение) разработано в соответствии с Постановления Главного государственного санитарного врача

Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения". 1.2. Поставка продуктов питания в муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 32» (далее – учреждение) осуществляется через Арзамасское муниципальное учреждение социального питания (далее - АМУСП) и непосредственно от поставщиков. 1.3. Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками учреждения. 1.4. Помещения пищеблока приспособлены для работы на пищевом сырье, оборудованы технологическим и холодильным оборудованием. 1.5. Контроль за разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, санитарным состоянием пищеблока, правилами хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на кладовщика и заведующего. 1.6. В целях улучшения условий организации питания воспитанников в учреждении может быть организован «Родительский контроль».

2. Организация питания воспитанников

. 3. Порядок учета продуктов питания. 3.1. Ежедневно осуществляет учет воспитанников, фактически присутствующих, поставленных или снятых с питания с занесением данных в «Журнал учета посещаемости воспитанников» и в «Журнал учета питания воспитанников»; 3.2. Снятие воспитанников с питания проводится на основании заявления родителей (законных представителей) в устной или письменной форме. В случае отсутствия заявления родителей (законных представителей) воспитанник снимается с питания через 3 дня с момента отсутствия. 3.3. При необходимости изменений в меню-требовании (несвоевременный завоз продуктов, поставка недоброкачественных продуктов) их вносит работник, ответственный за составление меню на основании акта бракеражной комиссии. Измененное меню-требование заверяется подписью заведующего. 3.4. В случаях, когда количество фактически присутствующих воспитанников меньше количества воспитанников, поставленных на питание в целях учета продуктов питания необходимо предпринять следующее: - если количество отсутствующих воспитанников не превышает 10% от количества стоящих на питании, то лишние порции от каждого приема пищи отпускаются на группы, главным образом воспитанникам дошкольного возраста в виде дополнительных порций или воспитанникам, своевременно не поставленным на питание. Членами бракеражной комиссии составляется «Акт распределения лишних порций» (Приложение 2), меню-требование не переписывается; - если количество отсутствующих воспитанников превышает 10% от количества стоящих на питании, то лишние порции завтрака отпускаются на группы по «Акту распределения лишних порций», составленному членами бракеражной комиссии. Продукты питания, выписанные для приготовления обеда, полдника, ужина следует вернуть на склад в соответствии с актом бракеражной комиссии (Приложение 3). Возврату

подлежат: овощи (не прошедших первичную и тепловую обработку), хлеб, яйцо (если не прошло первичную и тепловую обработку), консервная продукция, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, сыр, сметана, молоко свежее (если позволяет срок реализации), масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты свежие, фрукты сухие. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления пищи, не производится, если они прошли первичную или тепловую обработку (мясо-говядина охлажденное, грудка куриная охлажденная, филе рыбы индивидуальной заморозки) и тепловую обработку (овощи), а также скоропортящиеся продукты (творог). В данном случае норма закладки на эти продукты увеличивается. Меню-требование переписывается. 3.5. В случае непредусмотренного увеличения численности

фактически присутствующих воспитанников, бракеражной комиссией составляется акт на уменьшение выхода блюд для воспитанников дошкольного возраста на завтрак (Приложение 4). Вносятся изменения в меню-требование в соответствии с количеством присутствующих воспитанников и утверждает у заведующего. 3.6. Учет продуктов питания ведется кладовщиком автоматизированным способом. По истечении 10 дней и в конце каждого месяца им производится подсчет калорийности блюд, формируется Ведомость выполнения норм продуктового набора. 3.7. Расчет стоимости питания воспитанников осуществляется автоматизированным способом на основании «Табеля учета ежедневной посещаемости детей», который ведется воспитателем группы. Количество детодней по табелям посещаемости воспитанников должно строго соответствовать меню-требованию.