

ПРИНЯТО
Общее собрание работников ГБДОУ
детского сада № 27 Адмиралтейского района
СПб

Протокол от «14» 01 2021 г № 3

С УЧЕТОМ МНЕНИЯ
Совета родителей ГБДОУ
детского сада № 27 Адмиралтейского района
СПб

Протокол от «28» 12 2020 г № 2

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ГБДОУ детского сада № 27
Адмиралтейского района СПб


Якушенко М.А.
Приказ от «15» 01 2021 г. № 1/1-р



**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА № 27
АДМИРАЛТЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья обучающихся, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 27 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (далее - ГБДОУ) обеспечивает рациональное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания по установленным нормам.

1.4. Организация питания в ГБДОУ осуществляется согласно условиям контракта на оказание услуг по организации питания с организацией-победителем по итогам проведения конкурсных процедур в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере осуществления государственных закупок товаров, работ, услуг.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется контрактом и (или) договором.

1.6. Настоящее Положение принимается общим собранием работников ГБДОУ с учетом мнения совета родителей (законных представителей) воспитанников ГБДОУ.

1.7. Контроль за организацией питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники ГБДОУ.

1.8. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего ГБДОУ.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ГБДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ГБДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников ГБДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ГБДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Организация питания воспитанников в ГБДОУ

3.1. Воспитанники ГБДОУ получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в

основных пищевых веществах.

3.2. Распределение общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ГБДОУ 12 часов, осуществляется по нормативам. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3. Суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах устанавливается в соответствии с таблицей 1 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.4. Питание осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Образовательного учреждения, рассчитанным на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

3.5. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

3.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности в соответствии с Приложением № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.7. На основании утвержденного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим ГБДОУ. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться суммарные объемы блюд по приемам пищи в соответствии с таблицей 3 Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) должна соответствовать таблице 1 Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

3.9. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд в соответствии с принципами ХАССП.

3.10. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

3.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных пищевых продуктов. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля приёма пищевых продуктов регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.13. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативнотехнической документацией. Складские помещения для хранения продуктов

оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.14. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ГБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

3.15. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.16. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.17. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.18. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

3.19. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.20. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.22. Для обеспечения преемственности питания родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции

4. Порядок учета питающихся

4.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ГБДОУ издается приказ о контроле за организацией питания, назначении ответственного, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно ведётся учёт питающихся воспитанников с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

4.3. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

5.1. Поставки продуктов питания в ГБДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ГБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки продуктов, а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ГБДОУ и снабжающей организацией. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция, в том числе

продовольственное (пищевое) сырье, не принимаются.

5.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, составляется акт и товар не принимается.

5.5. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы ГБДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ГБДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в учреждении подлежит согласованию с его руководителем.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ГБДОУ по организации питания воспитанников.

6.2. Администрацией ГБДОУ разрабатывается план контроля за организацией питания в Образовательном учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

6.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются сотрудники и родительская общественность.

6.4. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.