



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 8 АДМИРАЛТЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада
общеразвивающего вида №8 Адмиралтейского р-на
Санкт-Петербурга Протокол № 1
от 30.08.2024 г.

СОГЛАСОВАНО:

Советом родителей
государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада
общеразвивающего вида № 8 Адмиралтейского района
Санкт-Петербурга Протокол № 1
от 30.08.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом по государственному бюджетному
дошкольному образовательному учреждению
детского сада общеразвивающего вида №8
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга «
№ 38-ОД от 30.08.2024 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада общеразвивающего вида № 8 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

Вводится в действие с 01.09.2024 г.

Санкт-Петербург
2024 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Данное Положение об организации питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду общеразвивающего вида № 8 Адмиралтейского района (далее - ДООУ) разработано в соответствии Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ ОТ 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов с изменением на 13.06.2020 года, Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», а также Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников в ДООУ разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечение безопасного сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение об организации питания воспитанников ДООУ определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДООУ и документацию.

1.4. Организация питания в ДООУ осуществляет Организатор общественного питания, оказывающий услуги по организации питания в соответствии с заключенным контрактом (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, ведение на производстве необходимой технологической и нормативной документации (в соответствии с действующим законодательством)

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДООУ

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ 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 ДООУ.

Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ является:

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

обеспечения качественного питания в ДОУ.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ДОУ

3.1. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется оборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.4. Работники пищеблока (сотрудники обслуживающей фирмы) проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

3.6. Заведующий ДОУ создает условия для организации качественного питания воспитанников, и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ.

4. ПОРЯДОК ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ В ДОУ

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между организатором питания и ДОУ.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ДОУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковке (таре) товара должны быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется кладовщиком Организатора питания при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство).

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком организатора питания. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО, который храниться в течение года.

5. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под контролем ответственным за организацию питания ДОО, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

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

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркированные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. ДОО обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ

6.1. Воспитанники ДОО получают четырехразовое питание.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.3. Питание в ДОО осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного заведующим ДОО.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим (заместителем).

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- ↘ среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- ↘ объем блюд для каждой группы;
- ↘ нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. При наличии детей в ДОУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

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

6.8. Вносит изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим в ДОУ, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой (ответственным за организацию питания) ДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего (заместителя) ДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, старшая медсестра (ответственный), кладовщик.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДОУ

7.1. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет ответственный за организацию питания ДОУ.

7.2. В ДОУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы ДОУ осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

7.7. Суточная проба отбирается в объёме:

- порционные блюда - в полном объёме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда)- в количестве не менее 100г;

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.8. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающими крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течении не менее 48 часов при температуре +2 - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

7.9. В целях профилактики гиповитаминоза, непосредственно перед раздачей, медицинскими работниками (ответственными) осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

7.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками

недоброкачественности (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаков гнили.

7.11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (ответственный) ДООУ.

7.12. ДООУ обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.13. В компетенцию заведующего организации питания входит:

- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока ДООУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды,

спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, уборочным инвентарем;

- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.14. Работа по организации питания в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формированию культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Привлекать воспитанников ДООУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.15. 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.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.16. Поддача блюд и приема пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировке столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

8.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания от организатора питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 9.00 подают воспитатели.

8.4. На следующий день до 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом, по мере поступления и расходования продуктов.

9. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ВОСПИТАННИКОВ ВДООУ

9.1. Финансирование расходов на питание в ДООУ осуществляется за счёт бюджетных средств.

9.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДООУ.

10. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

10.1. Контроль организации питания в ДООУ осуществляют заведующий, ответственный за организацию питания ДООУ, бракеражная комиссия, утвержденные приказом заведующего ДООУ.

10.2. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договора на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока ДООУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.3. Ответственный за организацию питания ДООУ осуществляет контроль:

- Осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ГБДООУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- Анализирует работу по организации питания и составлять план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков;
- Следит за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- Ведет ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
- Контролирует санитарный режим пищеблока и подсобных помещений:
 - наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования, правильность его расстановки;
 - обеспеченность производственным инвентарём, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировку и хранение;
 - организацию мытья тары, посуды и производственного инвентаря, использование моющих и дезинфицирующих средств;
 - регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней;
 - наличие маркированного уборочного инвентаря, его хранение;
 - мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами;
 - сбор и хранение пищевых отходов.
- Контролирует приём пищи:
 - соблюдение режима питания (кратность, интервалы между приёмами);
 - организация и ведение контрольного блюда;
 - выполнение графика выдачи пищи детям.
- Оценивает качество питания, проверяет наличие утверждённого примерного меню и картотеки блюд.

11. ДОКУМЕНТАЦИЯ

11.1. В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания ДООУ;
- Положение о бракеражной комиссии ДООУ;
- Положение о совете по питанию ДООУ;
- Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий;
- Приказ о назначении ответственного за организацию питания, и иные локальные акты регламентирующие организацию питания в ДООУ;
- Договор с организатором питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы

детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

- Меню требования на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет);

- График выдачи питания по возрастным группам; питьевой режим и режим дня (с указанием времени приема пищи).

11.2. У представителя обслуживающей организации: документация по получению, хранению, расходованию и учету продуктов питания, качеству приготовленных блюд и прочие (в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (к СанПиН 2.3/2.43590-20)).

12. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

12.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ, утверждается и вступает в силу с даты установленной приказом заведующего ДОУ, и действует до принятия нового Положения.

12.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в письменной форме в порядке, предусмотренном п 13.1. настоящего Положения.

12.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.