

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 77
Петроградского района Санкт-Петербурга

Принято на
Общем собрании
Работников организации
Протокол от 07.05.2025 № 4

Утверждено
заведующий ГБДОУ
_____ Э.В. Позднякова
приказ от 12.05.2025 № 42-ОД

С учетом мнения совета родителей
Протокол от 07.05.2025 № 5

Положение
об организации питания воспитанников

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Положение регулирует отношения в сфере организации питания детей, посещающих Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №77 Петроградского района Санкт-Петербурга (далее - Учреждения) и порядок организации питания детей в условиях Учреждения с обеспечением безопасности и (или) безвредности биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания воспитанников, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

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

1.3. Настоящий локальный акт 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 дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении.

II. Порядок организации питания воспитанников Учреждения.

2.1. Воспитанники Учреждения получают питание в соответствии с 12 часовым режимом работы Учреждения. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим и холодильным оборудованием.

2.2. Организацию питания детей осуществляет Организатор общественного питания (далее- Предприятие), оказывающего 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).

2.3. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возложена на ответственного за организацию питания в Учреждении.

2.4. Питание в Учреждении осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, утвержденное руководителем Предприятия общественного питания, согласованное заведующим Учреждения, в соответствии с **Цикличным двухнедельным меню рационов горячего питания** для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, посещающих с 12-ти дневным часовым пребыванием в ДООУ, в соответствии с физиологическими нормами потребления и с **Цикличным двухнедельным меню рационов горячего питания** для детей в возрасте от 3 до

7 лет, посещающих с 12-ти дневным часовым пребыванием в ДООУ, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

2.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак- 20%; второй завтрак - 5%; обед –35%, уплотненный полдник-30%.

2.6. Отклонения от расчётных норм калорийности по отдельным приемам пищи допускается - /+5%, при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

2.7 Меню обеспечивает суточную потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах в соответствии с приложением №10 к СанПиН 2.3/2.43590-20 таблицы №1, №2 и должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55- 58%. Меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.

2.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение №11 к СанПиН 2.3/2.43590-20).

2.8. В целях профилактики гиповитаминозов для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в Учреждении проводится круглогодичная витаминизация готовых блюд микронутриентами (витаминов и минеральных веществ), а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.9. Для обеспечения преемственности питания детей в доступных для родителей (законных представителей) местах Учреждение размещает следующую информацию:

- ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания.

2.10. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо или рыба, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включает блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

Ежедневно медицинская сестра (сотрудник СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №30» ДПО №14) ведет учет питающихся детей и заносит данные в «Журнал учета воспитанников».

2.11. На основании утвержденного меню (организатором питания (далее Предприятие)) ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое согласовывается заведующим Учреждения (допускается в электронном виде).

2.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком Предприятия составляется акт, претензия, которые подписываются поставщиком и заведующим. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требование не допускаются. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированное мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

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

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции» (приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.15. В целях предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания Предприятие общественного питания проводит производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными Предприятием общественного питания.

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется кладовщиком Предприятия 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). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик Предприятия. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без товаросопроводительной документации, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Учет продуктов питания на складе производится кладовщиком Предприятия путем отражения их поступления, расхода и выхода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления в течение месяца.

2.17. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий Предприятием обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.18. Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом по технологическим документам, в том числе технологическим картам, утвержденными руководителем Предприятия (организатора питания).

2.19. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении. Выдачи и порционировании блюд, используется бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации

2.20. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции непосредственно после приготовления пищи на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Объем суточной пробы осуществляет назначенный ответственный работник Предприятия в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся)- отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100г. Порционные блюда. Биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробу отбирают обеззараженными ложками.

Суточные пробы сохраняют не менее 48 ч в специально отведенном холодильнике при температуре от +2С до +6 С. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует назначенное приказом заведующего Учреждения ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

2.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных (приложение №6 к СанПиН 2.3/2.43590-20).

2.22. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания (СанПиН 2.3/2.43590-20).

2.23. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.24. 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.

2.25. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.26. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, генеральную уборку по утвержденному графику. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах.

2.27. 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.

2.28. Ежедневно, перед началом работы, медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал» (приложение №1 к СанПиН 2.3/2.43590-20). Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

2.29. В целях предотвращения вредного воздействия биологических факторов пищевое сырье хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется работником Предприятия ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности в складских помещениях. (приложение №2, №3 к СанПиН 2.3/2.43590-20).

2.30. В целях предотвращения вредного воздействия химических факторов не допускается хранение и изготовление продукции в производственных помещениях во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции. В целях исключения токсического воздействия на здоровье работников и детей, в том числе аллергические реакции, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах, исключая их попадание в пищевую продукцию.

2.31. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевой режим организован посредством использования кипяченой питьевой воды, при условии ее кипячения не менее 5 минут, до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в той емкости, где она кипятилась, смену воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченной воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены воды отмечается в графике.

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

3.1. Поставка продуктов в Учреждение осуществляет Предприятие, получившее право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства обслуживающей фирмы, по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственному контракту, заключенному между Учреждением и обслуживающей фирмой.

IV. Производственный контроль за организацией питания детей.

4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.43590-20)

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке)
- в соответствии с технологическими картами;

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- за качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

4.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формирование рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. В специальную ведомость контроля за рационом питания для анализа используемого набора продуктов (приложение №13 у СанПиНа 2.3/2.4.3590-20) вносятся данные на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых не изменилось вследствие замен, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

4.5 В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по количеству пищевой продукции, результаты которого заносятся в ведомость контроля за рационом питания для анализа используемого набора продуктов (приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.6. Ответственным лицом за организацию питания в ГБДОУ совместно с медицинским персоналом разрабатываются:

- Положение о Совете по питанию и план работы Совета по питанию;
- Положение о бракеражной комиссии и план работы бракеражной комиссии;
- Программа производственного контроля за организацией питания в ГБДОУ на учебный год, которые утверждаются приказом заведующего.

V. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического состава, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация:

Учреждения:

- график выдачи питания по возрастным группам;
- питьевой режим и режим дня (с указанием времени приема пищи);
- список детей, нуждающихся в диетическом питании

Представителя обслуживающей фирмы: 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 2.3/2.4.3590-20).

VI. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение действует до принятия нового.