

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 87
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
протокол от 16.08.2021 года № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детским садом № 87
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
_____ Л.С. Буклинова
Приказом от 17.08.2021 года № 19-ОД

с учётом мнения Совета родителей
ГБДОУ детского сада № 87
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
протокол от 16.08.2021 года №8

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКОМ САДУ № 87
ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

(ГБДОУ детский сад № 87 Фрунзенского района Санкт-Петербурга)

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 87 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213Н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 г. № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 г. № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 г. № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 СанПиН 2.3/2.4.590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся Государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга от 30.12. 2020 г.,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 СанПиН 1.2.3685-21 «Санитарно-эпидемиологические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов обитания»;
- Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 87 Фрунзенского района Санкт-Петербурга;
- **Программой ХАССП.**

1.2. Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 87 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее ДООУ) обеспечивает рациональное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания по установленным нормам.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДООУ являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в возрасте от 1,6 до 7 лет требования к качественному количественному составу рациона детского питания в ДОУ, реализующем «Основную образовательную программу дошкольного образования Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 87 Фрунзенского района Санкт-Петербурга.

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

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

2. Организация питания воспитанников в ДОУ

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание: завтрак (время приема пищи с 08 час. 20 мин. до 09 час. 00 мин.), второй завтрак (время приема пищи с 09 час.50 мин. до 11 час. 00 мин.), обед (время приема пищи с 12 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин.) и полдник (время приема пищи с 16 час. 00 мин.), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. В ДОУ организован «уплотненный полдник» с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Распределение общей калорийности суточного рациона детей, пребывающих в ДОУ 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.

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

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

2.5. 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. При наличии детей, имеющих рекомендации от врача по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

Данные о воспитанниках с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих воспитанников с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

2.6. 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.

2.7. На основании утвержденного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим ДОУ.

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.

2.8. При необходимости внесении 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.

2.9. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как парка, 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.

2.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.11. 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».

2.12. Выдавать готовую пищу воспитанникам следует только с разрешения медроботника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и 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.

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

2.15. Пищевые продукты 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.

2.16. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания

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

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

2.19. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

2.20. В помещении пищеблока проводит ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.21. 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.

2.22. Ежедневно перед началом работы медицинским работником 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.

2.23. Для обеспечения преемственности питания родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стенде первого этажа, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции.

3. Порядок учета питающихся.

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ДОО издается приказ об ответственном за организацию питания (заведующий производством (в отсутствие его - кладовщик), определяются его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

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

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

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

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОО 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 ДОО 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.

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

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

4.5. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы ДОО. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в образовательном учреждении.

Исходя из этого, график завоза продуктов в образовательном учреждении подлежит согласованию с его руководителем.

5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания воспитанников.

5.2. **Заведующим совместно с медицинской сестрой, заведующим производством** разрабатывается план контроля за организацией питания в образовательном учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

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

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

6. Производственный контроль за организацией питания детей.

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

6.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ДООУ осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6.3. 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 .

6.4. 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 СанПиН 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.

6.5. Ответственным лицом за организацию питания в ДООУ 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.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Общем собрании работников с учетом мнения Совета родителей и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОУ.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 42050279359779253213008452138721925187139460023

Владелец Буклинова Лариса Серафимовна

Действителен с 03.03.2025 по 03.03.2026