

Принято
Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 18
Протокол № 3 от 15.02.2021



Утверждено
А.В.Беляева
Заведующий ГБДОУ
детского сада № 18
Приморского района
Санкт-Петербурга
Приказ № 30-ОД
от 15.02.2021

П О Л О Ж Е Н И Е
Об организации питания обучающихся в
Государственном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
детский сад № 18
Приморского района
Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 31.07.2020 № 373 «Об утверждении порядка организации осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам дошкольного образования»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32,
- Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 18 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - ДОО).

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

1.2.1. Цели, задачи по организации питания в ДОО;

1.2.1.1. Основные направления работы по организации питания в ДОО;

1.2.1.2. Порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;

1.2.1.3. Соблюдения условий хранения продуктов питания в ДОО;

1.2.1.4. Роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОО;

1.2.1.5. Деятельность бракеражной комиссии, комиссии по питанию;

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- Администрацией;
- Работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей;
- Медработником.

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в ДОО

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста, сохранение здоровья обучающихся;

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся в ДОО являются:

- Создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- Гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ДОО

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОО;

3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;

3.4. Организация питания детей раннего возраста;

3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;

3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

- 3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 4.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, 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 ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 4.5. 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. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 4.6. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии. 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. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 4.7. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 4.8. Работники пищеблока 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 подготовки гигиены.
- 4.9. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
- 4.10. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду

- булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОО.
- 4.11. ДОО должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду, т.е. должна иметь сертификат соответствия. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 4.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОО и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в ДОО

5.1. Организация питания обучающихся в ДОО предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- Составление полноценного рациона питания;
 - Использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
 - Строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОО;
 - Соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
 - Правильное сочетание питания в ДОО с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной – просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
 - Индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
 - Строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
 - Повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
 - Учет эффективности питания детей.
- 5.2. ДОО обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).
- 5.3. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.
- 5.4. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.
- 5.5. Примерное меню утверждается руководителем ДОО и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню
- 5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.
- 5.8. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.
- 5.9. При отсутствии, каких – либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам,
- 5.10. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню – раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

- 5.11. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 5.12. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДОУ, запрещается.
- 5.13. Питание детей 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.
- 5.14. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.
- 5.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей;
- Изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- Использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока

- 6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
- 6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при $t +2 \text{ } ^\circ\text{C}$ в холодильнике.
- 6.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания обучающихся в группах

- 7.1. 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.
- 7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий ДОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.
- 7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.4. Пред 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;
- 7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.
- 7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

- 7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 7.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и воспитателя.
- 7.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

8. Порядок учета питания в ДОУ

- 8.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 8.2. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00.
- 8.3. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.
- 8.4. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится 07.30.
- 8.5. Члены бракеражной комиссии по графику обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

9. Финансирование расходов на питание обучающихся в ДОУ

- 9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, бухгалтера отдела питания ГКУ ЦБ Приморского района.
- 9.2. Расчёт финансирования расходов на питания обучающихся в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств:
- 9.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

10. Контроль за организацией питания в ДОУ

- 10.1. При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.4.1. 3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».
- 10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.
- 10.3. Администрация ДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего
- 10.4. Зам зав.по АХР ДОУ обеспечивают контроль за:
- Выполнение договора на поставку продуктов питания;
- Состоянием производственной базы пищеблока;
 - Материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
 - Качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
 - Обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- 10.5. Кладовщик осуществляют контроль за:
- Выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;

- Технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - Правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
 - Работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
 - Соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
 - С информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
 - С выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).
- 10.6. Бракеражная комиссия:
- Контролирует закладку продуктов;
 - Снятие остатков;
 - Проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
 - Следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
 - Разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
 - Формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
 - работниками ДОУ.
- 10.7. Совет по питанию осуществляет контроль:
- За правильной организацией питания детей;
 - За качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
 - За соблюдением натуральных и денежных норм питания;
 - За качеством приготовления пищи;
 - За соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
 - За санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
 - За осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
 - Освещение вопросов организации питания с родительской общественностью.
- 10.8. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются не реже 1 раза в год на общем собрании.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ

11.1. Заведующий ДОУ:

- Несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- Назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;
- Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета Учреждения (далее - СУ);
- Утверждает 10 – дневное меню;
- Контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- Обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- Контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;
- Обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- Заключает договоры на поставку продуктов питания.

11.2. Зам.зав.по АХР:

- Контролирует выполнение натуральных норм;
- Контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

11.3. Воспитатели:

Несут ответственность за организацию питания в группе;

- Ежедневно подают сведения о количестве обучающихся, поставленных на питание;
- Ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- Вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Общего собрания;
- Контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

11.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- Своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОО для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- Вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- Вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню

12. Ведение специальной документации по питанию

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОО по организации питания детей.

12.2. При организации питания обучающихся в ДОО должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания в ГБДОУ;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- Примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 2-х до 3-х и от 3-х до 7-ми лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Меню приготавливаемых блюд, возрастная категория от 1 года до 3 лет/3-6 лет;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».
- Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
- Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- Ежедневное меню