

ПРИНЯТО:
Решением
Общего собрания работников
Государственного бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 409
примотра и оздоровления Кировского
района Санкт-Петербурга
Протокол № 3 от 03.03.2021 года

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующим
Государственного бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения детским садом № 409
примотра и оздоровления Кировского
района Санкт-Петербурга
Приказом № 57-2 от 03.03.2021 года

И.В.Аминова

УЧТЕНО:
мотивированное мнение выборного органа
первичной профсоюзной организации
ГБДОУ детский сад № 409
Кировского района Санкт-Петербурга
Дарафейская О.В.

**Положение об организации питания обучающихся
Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 409 примотра и оздоровления
Кировского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

2021

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 409 присмотра и оздоровления Кировского района Санкт-Петербурга (далее – Положение) разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», прочими нормативно-правовыми актами.

1.2. Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 409 присмотра и оздоровления Кировского района Санкт-Петербурга (далее - Образовательное учреждение) обеспечивает рациональное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания по установленным нормам.

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

1.4. Организация питания в Образовательном учреждении осуществляется за счет средств бюджета и средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в возрасте от 2 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Образовательном учреждении, реализующем Основную образовательную программу дошкольного образования Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 409 присмотра и оздоровления Кировского района Санкт-Петербурга.

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

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

2. Организация питания обучающихся в Образовательном учреждении

2.1. Обучающиеся Образовательного учреждения получают четырёхразовое питание:

- в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно;

- четыре раза в день – полдник, второй завтрак, обед, полдник.

В Образовательном учреждении 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 питания детей, пребывающих в Образовательном учреждении 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 1 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4. Питание осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Образовательного учреждения, 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 Образовательным учреждением. 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 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.

2.9. 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.

2.10. Ежедневно ответственный за организацию питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра предоставляют педагоги.

2.11. На следующий день до 08.40 часов воспитатели предоставляют сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за организацию питания, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

2.12. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

2.13. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

2.14. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ГБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на кладовую по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 07.30 часов, продукты дефrostируют (размораживают); повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.15. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

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

Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

2.17. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

2.18. 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».

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

2.20. 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.

2.21. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля приёма пищевых продуктов 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.

2.22. 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.

2.23. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Образовательного учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

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

2.25. 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.

2.26. Для приготовления пищи используется электрооборудование и газовая ресторанная плита РПГ -2.

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

2.28. 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.

2.29. 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.

2.30. Для обеспечения преемственности питания родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции.

3. Порядок учета питающихся

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим Образовательным учреждением издается приказ о контроле за организацией питания, назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно ответственным ведётся учёт 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.

3.4. Источники и порядок определения стоимости организации питания

Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- региональных средств администрации Санкт-Петербурга;
- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических физических лиц, спонсорских средств.

3.5. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

3.6. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо ГКУ ЦБ Кировского района Санкт-Петербурга производит перерасчет стоимости питания или уплаченные деньги перечисляются на счет родителя (законного представителя) по предоставленному заявлению заведующему ГБДОУ.

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

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

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Образовательного учреждения 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 Образовательным учреждением 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 в 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 с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы Образовательного учреждения. 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. Организация питания детей в группах

5.1. 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
- 5.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя по графику, утвержденному заведующим ГБДОУ.
- 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет, к дежурству - с 5-ти лет.
- 5.6. 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).
- 5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (где находятся кастрюли).
- 5.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают третье блюдо;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей) или 1-го блюда;
 - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 5.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 5.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

6. Отчетность и делопроизводство

- 6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Образовательного учреждения по организации питания воспитанников.
- 6.2. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.
- 6.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Образовательном 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.

7. Ответственность

7.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

7.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.