

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
Образовательного учреждения
Протокол №3
от 13.04.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
_____ М.И.Кошкина
Приказ № 84/Д/1
от 14.04.2022 г.

СОГЛАСОВАНО

С учетом мнения родителей
(законных представителей)

**Положение
об организации питания воспитанников
в ГБДОУ детский сад №18
Кронштадтского района Санкт - Петербурга**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад №18 комбинированного вида Кронштадтского района Санкт-Петербурга (далее – ДОУ), с целью пропаганды принципов здорового и полноценного питания, создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям; соблюдения условий приобретения и хранения продуктов, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37,41,п.7ст.79)

- Законом «Об образовании в Санкт – Петербурге» от 17.07.2013 г, №461 -83;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №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 РФ от 28.09.2020 г № 28 « Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- Уставом ДОУ.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется в ДОУ на всех воспитанников.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ДОУ по вопросам питания, принимается Общим собранием работников Образовательного учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОУ.

1.4. Положение принимается на неопределенный срок.

2. Требования к организации питания воспитанников

2.1. Требования к организации питания воспитанников, посещающих ДОУ, в соответствии с требованиями СанПин 2.3. /2.4.3590 -20; СанПин 2.4.3648-20 и ТР ТС 021/2011.

2.2. Оборудование пищеблока должно соответствовать требованиям СанПин 2.3. /2.4.3590 -20 и СанПин 2.4.3648-20.

2.3. ДОУ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками ДОУ, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительные и периодические медицинские осмотры, имеющими медицинскую книжку установленного образца, курсы повышения квалификации и аттестацию на подтверждение разряда..

2.4. Для приготовления пищи используется электрическое технологическое оборудование.

2.5. Пищевые продукты, поступающие в учреждение, должны иметь сопроводительные документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет бракеражная комиссия и делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, ярлыков, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.6. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре + 2°С - + 6°С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

2.7. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
 - в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.
- 2.8. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно - эпидемиологические требования и гигиенические нормативы к технологическим процессам приготовления блюд. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах.
- 2.9. В учреждении должен быть организован питьевой режим. Допускается использование как бутилированной (расфасованной в бутылки) воды, так и кипяченной питьевой воды. При использовании кипяченной питьевой воды в ДООУ разрабатывается график, (подп.8.4.5.п.8.4. СанПин 2.3/2.4.3590 -20). Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ДООУ. (**Приложение 1**)
- 2.10. Меню утверждает заведующий ДООУ.
- 2.11. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд необходимо использовать бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- 2.12. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:
- 2.12.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- 2.12.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.
- 2.12.3. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

3. Организация питания на пищеблоке

- 3.1. При организации питания на пищеблоке необходимо соблюдать возрастные и физиологические нормы среднесуточной потребности в пищевой ценности продуктов, согласно требованиям СанПин 2.3. /2.4.3590 -20 .
- 3.2. При распределении общей калорийности среднесуточного питания детей, пребывающих в ДООУ, используется норматив: завтрак -20-25%; обед-35-40%; полдник – 20-25% .
- 3.3. Воспитанники получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.
- 3.4. Объём пищи и выход готового блюда должен строго соответствовать возрасту ребенка.
- 3.5. Питание воспитанников осуществляется в соответствии:
- с примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, с 12 часовым пребыванием в ДООУ, в соответствии с физиологическими нормами

потребления продуктов питания, утвержденным Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга;

- с примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, с 12 часовым пребыванием в ДОУ,) в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания, утвержденным Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга;

3.6. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день, составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

3.7. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечных заболеваний, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

3.9. Вносить изменения в утвержденное меню – раскладку, без согласования с руководителем ДОУ, запрещается.

3.10. При необходимости внесения изменений в меню (по объективным причинам) кладовщиком составляется служебная записка (Акт) с указанием причины. В меню – раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – раскладке не допускаются.

3.11. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию (подтвержденные справками из медицинских учреждений), в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания (замены производятся согласно таблице замен по основным пищевым веществам).

3.12. 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.

3.13. Родителей информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню на информационных стендах ДОУ и групп с указанием полного наименования блюд.

3.14. Ответственный за организацию питания обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд +50-60°.

3.16. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует после снятия пробы и записи в бракеражном журнале готовой продукции (оценивается каждое готовое блюдо).

3.17. Выдача пищи на группы производится строго по графику.

3.18. Непосредственно, после приготовления пищи отбирается суточная проба. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов при температуре +2-+6°С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар и ответственный за организацию питания в ДООУ.

3.19. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно, перед раздачей, под контролем медицинского работника или ответственного за организацию питания в ДООУ, осуществляется витаминизация третьих блюд при обязательном информировании родителей о её проведении (С-витаминизация) при отсутствии в рационе витаминизированных напитков.

3.20. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

4. Организация питания воспитанников в группах

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

- в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи;
- в привитии навыка «Культура еды»

4.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ. График выдачи готовой продукции размещен на информационном стенде пищеблока.

4.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- проветрить помещение;
- обработать столы дезинфицирующим и моющим средством;
- тщательно намывать руки и надеть одноразовые перчатки;
- надеть специальную одежду (имеющую маркировку «Питание») и надеть защитную маску;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи (индивидуальные салфетки или скатерти, набор посуды согласно количеству блюд, бумажные салфетки;)

4.4. К сервировке столов (выполнению отдельных поручений: подготовке салфетки, индивидуальных салфеток) могут привлекаться дети с 3-х лет.

4.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.6. 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, при их наличии);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов грязную посуду;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и порционно овощи, при их наличии;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.7. Детям категорически запрещается:

- убирать посуду с остатками еды;
- производить очистку тарелок от отходов в групповой комнате;

4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают воспитатель или помощник воспитателя.

5. Порядок учета питания

5.1. Медицинская сестра и ответственный за организацию питания (калькулятор) осуществляют контроль и учет питающихся воспитанников в таблице учета посещаемости.

5.2. Ежедневно, ответственный за организацию питания, составляет меню-раскладку. Меню составляется на основании данных присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.30 до 9.00 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре или ответственному за организацию питания, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. 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.

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

5.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад 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 7.30 ч., дефросируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

5.8. 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.)

5.9. Учет продуктов ведется в журнале учета продуктов питания. Записи в журнале производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении

5.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ДОУ осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" заключается договор.

5.11. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

5.12. Кладовщик, ответственный за прием продуктов питания, перед приемом продуктов от поставщиков должен проверить документы на продукты: сертификат или декларацию соответствия на каждый вид продукта, товарную накладную, вес, соответствие заявленному, проверить качество продуктов согласно техническим требованиям ГОСТА, срок годности и срок реализации, на скоропортящиеся продукты - ветеринарное свидетельство.

6. Контроль при организации питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания в ДОУ основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утверждённой заведующим ДОУ.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления ДОУ, в целях осуществления качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1. В целях общественного контроля за организацией питания в учреждении создана комиссия - Совет по питанию

В состав комиссии могут входить:

- заведующий ДОУ;
- заместитель заведующего ДОУ;
- должностное лицо, ответственное за организацию питания в ДОУ;
- медицинский работник;
- педагогический работник;
- родитель (законный представитель) воспитанников.

Полномочия данной комиссии:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- за соблюдением условий хранения поставляемых продуктов (складские помещения, товарное соседство, температурный режим, режим влажности);
- контроль за правильностью составления меню (полное и правильное указание блюд, согласно технологической карте, его составляющие);
- за организацией работы сотрудников на пищеблоке и соблюдением правил личной гигиены;
- за сроками реализации продуктов и качеством приготовления пищи;
- за соблюдением выдачи готовой продукции, согласно графика выдачи и объёмов приготовленного питания, согласно количеству детей, в группе;
- периодическое присутствие при закладке основных продуктов и выходе готовой продукции;

6.2.2. Бракеражная комиссия.

В состав бракеражной комиссии могут входить:

- руководитель ДОУ (заместитель руководителя ДОУ)
- ответственный за организацию питания в ДОУ;
- медицинский работник;
- представитель трудового коллектива (педагогический работник, обслуживающий персонал).

Полномочия данной комиссии:

- осуществлять контроль за качеством и безопасностью поставляемых продуктов и приготовления блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой продукции, т.е. определяет цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с оформлением записи в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- приостанавливать выдачу готовой продукции, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия мер по устранению нарушений;

6.3. Состав Совета по питанию и бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего ДОУ в начале каждого учебного года.

6.4. Ответственный за организацию питания в ДОУ:

- составляет ежедневное меню на основе 10-ти дневного меню;
- контролирует качество приготовления пищи, в соответствии с физиологическими потребностями детьми в основных пищевых качествах, согласно 10-ти дневному меню;
- ведет журнал «Бракераж готовой продукции»;

- контролирует санитарное состояние пищеблока;
- отвечает за соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока и состояние их здоровья; ведет журнал «Гигиенический журнал»
- контролирует организацию питания на группах;
- присутствует при закладке основных продуктов, делает отметку в журнале.
- заполняет Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 2)

6.5. Кладовщик:

- отвечает за качество поставляемых в ДООУ продуктов питания, с отметкой их в журнале «Бракераж сырой продукции»;
- отвечает за организацию хранения продуктов и товарное соседство;
- отвечает за соблюдение сроков реализации продуктов;
- составляет заявку на поставку продуктов питания в ДООУ.

6.6. Повара:

- отвечают за безопасность и качество приготовления пищи, соблюдая технологию приготовления блюд;
- производят отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приема пищи;
- используют средства СИЗ (одноразовые перчатки, маски) при приготовлении и выдаче пищи;
- соблюдают правила личной гигиены;

6.7. Педагоги:

- формируют у воспитанников культурно- гигиенические навыки и навыки культуры еды во время приема пищи;
- пропагандируют и формируют навык здорового образа жизни и здорового питания;
- отвечают за организацию питания на группе и доведение нормы и объемов пищи до каждого воспитанника;

6.8. Помощники воспитателя:

- соблюдают санитарно – эпидемиологические и гигиенические правила при получении и раскладке пищи в соответствии с требованием СанПин (обработка столов; специальная одежда, с маркировкой «Питание», головной убор, одноразовые перчатки, маска).

6.9. Заместитель заведующего по хозяйственной части:

- обеспечивает бесперебойную работу всего технологического, лифтового оборудования и вентиляции; организуя своевременный ремонт при необходимости.
- не допускает и своевременно принимает меры по устранению дефектов санитарного состояния пищеблока и групп;
- обеспечивает всем необходимым: посудой, специальной одеждой, уборочным инвентарем, санитарно – гигиеническими и дезинфицирующими средствами пищеблок и группы.

6.10. ДООУ обязано, не менее 4 раз в год проводить лабораторные исследования продуктов питания (масла, молока, мяса, рыбы, овощей, сыра), по плану производственного контроля. (Приложение 3)

6.11. ДООУ обязано проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

7. Разграничения компетенции по вопросам организации питания

7.1. Руководитель ДООУ создает условия для организации питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в ДООУ.

7.3. Представляет Учредителю все необходимые документы по использованию денежных средств.

8. Делопроизводство

8.1. Ведение учетной продукции пищеблока:

- Журнал «Бракераж скоропортящейся пищевой продукции»

- Журнал «Поступления сырой продукции, поступающей без термообработки»;
- Журнал «Бракераж готовой продукции»;
- Журнал «Учета температурного режима холодильного оборудования»
- Журнал «Учета температуры и влажности складских помещениях»;
- Журнал «Учета пищевых отходов»;
- Журнал «Обработки яиц»;
- Журнал «Учета проведения генеральной уборки пищеблока»;
- Гигиенический журнал (сотрудников);
- Журнал (листы учета) работы бактерицидных ламп;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- графики дежурств;
- рабочий лист ХАССП;

9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

9.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя ДОУ.

9.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимаются Общим собранием работников Образовательного учреждения и утверждаются приказом руководителя ДОУ в установленном порядке.

9.3. Настоящее Положение подлежит обязательному размещению на официальном сайте ДОУ.

С «Положением об организации питания воспитанников в ГБДОУ детский сад №18 Кронштадтского района Санкт – Петербурга» ознакомлены:

№ п/п	ФИО сотрудника	должность	подпись
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.			
32.			
33.			
34.			
35.			
№	ФИО сотрудника	должность	подпись

п/п			
36.			
37.			
38.			
39.			
40.			
41.			
42.			
43.			
44.			
45.			
46.			
47.			
48.			
49.			
50.			
51.			
52.			
53.			
54.			
55.			
56.			
57.			
58.			
59.			
60.			
61.			
62.			
63.			
64.			
65.			
66.			
67.			
68.			
69.			
70.			
71.			
72.			
73.			
74.			