

ПРИНЯТО

Решением Общего собрания работников
ГБДОУ детского сада № 46
Кировского района Санкт-Петербурга

Протокол № 1 от 15.01.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий ГБДОУ
детского сада № 46 Кировского
района Санкт-Петербурга
_____ Е.И. Вашук

Приказ № 3/4-р от 20.01.2021 г.

С учетом мнения

Совета родителей (законных представителей)
воспитанников ГБДОУ № 46 Кировского района
Санкт-Петербурга

Протокол № 1 от 18.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 46 общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением деятельности по познавательнo-речевому развитию детей
Кировского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №46 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательнo-речевому развитию детей Кировского района Санкт-Петербурга (далее - ГБДОУ).
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии СП 2.4.3648-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28, Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03. 1999 г. "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с последующими изменениями), "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.
- 1.3. В соответствии с Законом РФ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с последующими изменениями) руководитель ГБДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.
- 1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ГБДОУ.
- 1.5. Организация питания возлагается на руководителя ГБДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Воспитанники получают в ГБДОУ четырехразовое питание.
- 2.2. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем ГБДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.
- 2.3. Питание в ГБДОУ осуществляется в соответствии с цикличными 10- дневными (двух недельным) меню:
 - ✓ меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга с пребыванием 12 часов (в группах раннего возраста с 1,6 до 3 лет);
 - ✓ меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга с пребыванием 12 часов (в группах дошкольного возраста от 3 до 7 лет);
- 2.4. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
- 2.5. Меню-раскладка утверждается руководителем ГБДОУ и учитывает:
 - ✓ среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - ✓ объем блюд для этих групп;
 - ✓ нормы физиологических потребностей;
 - ✓ нормы потерь при холодной и тепловой обработки 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-кишечного заболевания, отравления.
- 2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, подтвержденные справками из медицинских учреждений, в меню-раскладку обязательно включают блюда для диетического питания (замены производятся в рамках имеющегося договора о поставке продуктов).
- 2.7. 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.
- 2.8. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с руководителем ГБДОУ запрещается.
- 2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, изменение количества детей +, - 3 человека) кладовщиком составляется накладная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя ГБДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ГБДОУ и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой возрастной группе и на стенде при входе в ГБДОУ. В ежедневном меню указываются наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с показаниями к диетпитанию.
- 2.12. Ежедневно ответственным за питание ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.
- 2.13. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
- 2.15. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только после снятия бракеражной комиссией пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поварами, под контролем медицинской сестры, осуществляется С-витаминизация III-го блюда.
- 2.17. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях
- 2.18. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. 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.

- 3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному руководителем ГБДОУ.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
 - ✓ тщательно вымыть руки;
 - ✓ надеть одноразовые перчатки;
 - ✓ надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - ✓ сервировать столы в соответствии с возрастом детей.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. 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;
 - ✓ по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов грязную посуду;
 - ✓ по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда подается второе блюдо и салат (порционные овощи, при их наличии);
 - ✓ прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 4.1. К началу учебного года руководитель ГБДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания.
- 4.3. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 9 00 час до 10 00 час. (после обхода групп), подает медицинская сестра.
- 4.4. На следующий день до 10 00 час. медицинская сестра подает сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок
- 4.5. 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.
- 4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ГБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в 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, кура, печень; овощи (если они прошли тепловую обработку); продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты.

- 4.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется накладная 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.).
- 4.9. Учет продуктов ведется кладовщиком в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.
- 4.10. Число детей - дней по табелям посещаемости, которые ведут воспитатели групп, должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-раскладке. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя ГБДОУ, бухгалтера.
- 4.12. Прием продуктов питания осуществляется строго в соответствии со спецификацией и только при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания в ГБДОУ

- 5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ГБДОУ администрация руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".
- 5.2. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-раскладки) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий. Производится контроль организации питания на пищеблоке, кладовых и на группах (санитарные условия, хранение и получение продуктов, маркировка инвентаря, наличие сопроводительных документов и их соответствие поставляемым продуктам и их весу, закладка продуктов, снятие проб, выход блюд, соблюдение норм на 1 ребенка, бракераж сырой и готовой продукции, раздача порций, выдача питания по графику, наличие и использование спецодежды, выполнение питьевого режима на группах, формирование культурно-гигиенических навыков, сервировка и пр.)
- 5.3. Советом по питанию разрабатывается план контроля за организацией питания в учреждении на учебный год, который утверждается приказом руководителя ГБДОУ.
- 5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ГБДОУ к участию в контроле привлекаются члены Совета по питанию, члены Совета родителей (законных представителей).