



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 44 компенсирующего вида Кировского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием работников ГБДОУ
детского сада № 44 Кировского района
Санкт-Петербурга
Протокол № 2 от 30.12.2020

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий ГБДОУ детского сада
№ 44 Кировского района
Санкт-Петербурга
Е.О. Малачева



Приказ № 83.6-ОД от 30.12.2020

УЧТЕНО

Мотивированное мнение Совета
родителей (законных
представителей) воспитанников
ГБДОУ детского сада № 44
Кировского района Санкт-
Петербурга
Протокол № 2 от 30.12.2020

**Положение
об организации питания обучающихся Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 44 компенсирующего вида
Кировского района Санкт-Петербурга**

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.3648-20 от 28.09.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- иными действующими федеральными и региональными нормативными документами
- Уставом ОУ;
- Локальными нормативными актами ОУ, регламентирующими вопросы организации питания детей дошкольного возраста.

1.2. Положение регулирует отношения в сфере организации питания детей, посещающих ГБДОУ детский сад № 44 Кировского района Санкт-Петербурга (далее - ОУ) и порядок организации питания детей в условиях ОУ.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ОУ по установленным Санитарно-эпидемиологическими правилами нормативами.

1.4. Основными задачами организации питания детей в ОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формировании навыков пищевого поведения.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ОУ.

1.6. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники ОУ в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.

1.7. Ответственность за организацию питания несет руководитель ОУ. Работники несут персональную ответственность в рамках возложенных на них должностных обязанностей. Приказом руководителя ОУ назначается работник, ответственный за организацию питания.

II. Порядок организации питания воспитанников ОУ

2.1. Воспитанники ОУ получают питание в зависимости от режима пребывания в ОУ – 12 часов. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. (таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), масса порций в соответствии с Приложением № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ассортимент предлагаемых готовых блюд и кулинарных изделий определяется на основании требований Санитарных правил, с учетом возможностей технологического оборудования пищеблока.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ОУ 12 часов, используется норматив в соответствии с Приложением № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 3); учитывается потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) в соответствии с Приложением № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 1).

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать 10%, микронутриентов - 15%.

2.4. Питание в ОУ осуществляется в соответствии с циклическим десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12- часовым пребыванием дошкольное образовательное учреждение, разработанным Управлением социального питания и утвержденным руководителем ОУ. Количество приемов пищи определяется Приложением № 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590- 20.

2.5. Меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий.

Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.

2.6. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. Приказ на организацию диетического питания и замену продуктов предоставляется на основании справки от врача-аллерголога, заявления родителя (законного представителя) воспитанника и приказа руководителя. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к специальному питанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.7. При отсутствии каких - либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты.

Следует отметить, что замена продуктов является вынужденной мерой, применяется в исключительных случаях и не должна производиться постоянно.

2.8. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается руководителем.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется акт, претензия, которые подписываются поставщиком и руководителем. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню – требование не допускаются. Возврат продуктов осуществляется и при корректировке списочного состава детей в течение дня.

2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание; исключая жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики дефицита микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются обогащенные этими веществами пищевые продукты. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. При наличии согласия родителей (законных представителей) воспитанников в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля, который осуществляет бракеражная комиссия. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

- 2.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - полный объем; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 гр. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду). Пробы сохраняют в течении не менее 48 ч при температуре от 2 до 6 С в специальном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует назначенное приказом заведующего ответственное лицо, прошедшее инструктаж.
- 2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных пищевых продуктов (Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
- 2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, 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.
- 2.17. 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, влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 2.19. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии и проходить техническое обслуживание.
- 2.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов, быть выполненными из соответствующих материалов, не иметь деформаций и повреждений целостности.
- 2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 2.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 2.23. 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 гигиенической подготовки.
- 2.24. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит 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 «Гигиенический журнал». Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.26. В ОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований: кипячение не менее 5 минут, до раздачи охлаждение до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смена воды производится каждые 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечается в графике.

При использовании установок с дозированным разливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

2.27. Для обеспечения преемственности питания в ОУ и семье, родителей информируют об ассортименте питания ребенка: меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, вывешивают ежедневно, с утра, в доступном месте и в каждой группе.

2.28. Ежедневно ответственное лицо ведет учет питающихся детей.

2.29. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовые ОУ по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированное мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

2.30. Учет продуктов питания производится путем отражения их поступления, расхода и выхода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления в течение месяца.

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

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

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и контрактом, заключенным между ОУ и снабжающей организацией.

3.3. 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.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день

организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из имеющихся продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии со спецификацией и графиком работы ОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в ОУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ОУ имеет право отказаться от приемки товара и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из имеющегося набора продуктов.

IV. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В ОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и принципами ХАССП.

4.2. 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 циклическим десятидневным 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 .

4.3. 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 вносятся данные на основании меню-требований и накопительной ведомости.

V. Отчетность и делопроизводство

5.1. Руководитель осуществляет анализ деятельности ОУ по организации питания детей на основании материалов контроля, поступающих от ответственных лиц, путем участия в заседаниях Совета по питанию.

5.2. Отчеты об организации питания в ОУ доводятся до всех участников образовательного процесса по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

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