

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 38
Кировского района Санкт-Петербурга
протокол от 17.03.2021 № 1

с учетом мнения Совета родителей
ГБДОУ детский сад № 38
Кировского района Санкт-Петербурга
протокол от 17.03.2021 № 1

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ГБДОУ детского сада № 38
Кировского района Санкт-Петербурга
от 17.03.2021 № 47 – УД

Положение об организации питания воспитанников

Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 38 комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2021

Раздел I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28), СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 38 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга (далее ДОО) и порядок организации питания детей в условиях ДОО.

1.3. ДОО обеспечивает четырехразовое рациональное сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДОО.

1.4. Основными задачами организации питания детей в ДОО являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДОО в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в ДОО

2.1. Организация питания на пищеблоке:

2.1.1.. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием

2.1.2. Распределение общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОО, идет в соответствии с режимом работы групп (12 часов) и используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед - 35%; «уплотнённый» полдник с включением блюд ужина- (15%-20%). В промежутке между завтраком и обедом дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.1.3. При составлении десятидневного меню и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

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

2.1.5. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным циклическим меню, рассчитанным на две недели, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания, утвержденным заведующим ДОО. При составлении меню и расчете калорийности соблюдено оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

2.1.6. Меню содержит 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 соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допущено повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.1.7. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.1.8. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.1.9. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим ДОО. На каждое блюдо заведена технологическая карта установленного образца, в которой отражен белковый, жировой, углеводный состав блюд, калорийность и состав микроэлементов.

2.1.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.), ответственным составляется объяснительная с указанием причины и делается отметка в бракеражном журнале.

2.1.11. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.1.12. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются. В ДОО ведется автоматизированная система работы с меню.

2.1.13. Питание детей в ДОО организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.1.14. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.1.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.1.16. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.1.17. Доставка пищевых продуктов в ДОО осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При

транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.1.18. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 бракеража. В ДОО 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 РФ.

2.1.19. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОО складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.1.20. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОО соответствует санитарным правилам к организации общественного питания. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

2.1.21. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.1.22. В ДОО для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование мясорубки, электрические плиты, водонагреватель и другое торгово-технологическое оборудование.

2.1.23. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику.

2.1.24. Все работники ДОО проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.1.25. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр сотрудников, 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 (сотрудники). Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.1.26. Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

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

2.2. Организация питания в группах:

2.2.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

2.2.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.2.3. 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.

2.2.4. 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).

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

2.2.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

2.2.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

2.3. В ДОО организован питьевой режим. Питьевая вода (расфасованная в емкости) по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.4. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и на входе в ДОО, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

Раздел III. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно ответственным ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. Ежедневно составляется меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

3.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. С последующего приема пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту.

3.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания; дефростированные мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо

предусмотреть возможность дополнения продуктов на второй завтрак, обед, полдник с оформлением накладных.

3.7. Учет продуктов питания в кладовой проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца и в журнале прихода и расхода продуктов.

3.8. Начисление платы за питание производится бухгалтерией на основании табелей учета посещаемости детей.

3.9. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Раздел IV. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

4.1. Продукты поставляют в ДОО снабжающие организации на основании заключенных контрактов в порядке, установленном законодательством РФ.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются контрактами, заключенными между ДОО и снабжающей организацией.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и подлежит возврату.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОО. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОО. С учетом этого график завоза продуктов в ДОО согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОО имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел V. Контроль за организацией питания

5.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующий ДОО.

5.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления ДОО, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО созданы и действуют в следующие комиссии: Совет по питанию и бракеражная комиссия.

5.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОО в соответствии с функциональными обязанностями.

5.4. Производственный контроль за организацией питания детей

5.4.1. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ДОО осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.4. 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 примерным цикличным меню, рассчитанным на две недели 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;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.4.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОО осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета родителей ДОО в рамках работы Комиссии по контролю за организацией питания в ДОО.

Раздел VI. Отчетность и делопроизводство

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

6.2. Отчеты об организации питания в ДОО доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании коллектива, педагогического совета, Совета родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год. Информация по организации питания выкладывается на сайт ДОО.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства:

- журнал «Бракераж сырой продукции»;
- журнал «Готовой продукции»;
- «Гигиенический журнал (сотрудники)»;
- журнал санитарного состояния пищеблока;

6.4. Срок хранения документации 1 год.

Раздел VII. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

7.1. Настоящее Положение принимается на общем собрании работников ДОО с учетом мнения Совета родителей и утверждается приказом заведующего ДОО.

7.2. Изменений и дополнения в настоящее положение вносится приказом заведующего ДОО.

7.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.