

ПРИНЯТО

На Общем собрании
работников ОУ
Протокол от 29.08.2025 №3

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий ГБДОУ №31
/М.В. Иванова/
Приказ от 28.08.2022 № 22-Д

СОГЛАСОВАНО

Председателем ППО
_____/Т.А. Хабибулина/

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания обучающихся и работников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад №31 комбинированного вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее - Учреждение) и устанавливает порядок организации питания, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка, соблюдения условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания в Учреждении.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии действующим законодательством;

1.3. Организация питания в Учреждении осуществляется согласно условиям контракта на оказание услуг по организации питания с организацией-победителем (далее- Исполнитель) по итогам проведения конкурсных процедур в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере осуществления государственных закупок товаров, работ, услуг.

1.4. Руководитель Учреждения несет личную ответственность за организацию питания;

1.5. Приказом заведующего Учреждения назначается ответственное лицо из числа работников Учреждения, прошедших специальное обучение по вопросам организации питания, которое осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (представители Исполнителя, медицинский работник здравоохранения, воспитатели, помощники воспитателя), координирует деятельность бракеражной комиссии.

1.6. Настоящее Положение принимается общим собранием работников Учреждения.

1.7. Срок действия настоящего Положения - с **01.09.2025** до его отмены и/или принятия нового положения.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

2.1. Дети получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. (с организацией "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%)

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и нормам, устанавливаемым законодательными актами

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10- дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, являющимся неотъемлемым приложением к контракту на оказание услуг по организации питания между Учреждением и Исполнителем

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно питания сотрудниками Исполнителя составляется меню-требование на следующий день и согласовывается с заведующим Учреждением.

2.5. Для детей в возрасте от 1,6 до 3-х лет и от 3-х 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 обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования нормативных документов в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления и т.п.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку разрешается с согласования

администрации;

2.8. Для обеспечения преемственности питания в Учреждении и в домашних условиях родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на информационном стенде и в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.9. Ежедневно медицинским работником здравоохранения ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

2.10. Учет питающихся сотрудников осуществляется представителем Учреждения, назначаемым Приказом заведующего.

2.11. Изготовление продукции (блюд) на пищеблоке должно производиться в соответствии с меню на конкретный день по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем Исполнителя или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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

2.13. Выдача готовой пищи с пищеблока производится только с разрешения бракеражной комиссии после снятия пробы и внесения записи в журнал бракеража готовой продукции результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда и измеряется вес порционных блюд.

2.14. Медицинский работник здравоохранения производит отбор суточных проб каждого блюда в отдельную тару, которые хранятся в холодильнике на специально отведенной полке в контейнере.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей осуществляется С-витаминизация 3-го блюда.

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

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 к приему пищи и во время **приема пищи**;

- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи **детьми**.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя **строго по** графику, утвержденному заведующим Учреждения на учебный год

3.3. получение пищи на пищеблоке и доставка в группу осуществляется только в **закрытой** специально предназначенной таре

3.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически **запрещается**.

3.5. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи

- проверить наличие блюд, выдаваемых на замену детям, имеющим пищевую аллергию

3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы);

- разливают третье блюдо;
- подается салат или порционные овощи
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата или порционных овощей;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники и подает детям первое блюдо
- дети приступают к приему первого блюда;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под второго блюда
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Прием пищи персоналом группы и детьми может осуществляться одновременно.

3.10. В группах раннего и младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

3.11. Помощник воспитателя и воспитатель в группе несут персональную ответственность за охрану жизни и здоровья воспитанников во время приема пищи.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ РАБОТНИКОВ.

4.1. Работники учреждения имеют право на предоставление горячего питания в соответствии с договором на организацию питания работников, специально заключаемым Учреждением с Исполнителем

4.2. Работникам предоставляется питание на основании личного заявления

4.3. Работникам предоставляется следующее питание: второе блюдо с закладкой **норм продуктов** в общий котёл по меню "Дошкольный возраст-сад", хлеб ржаной.

4.4. Работникам запрещается принимать пищу, предназначенную для питания **детей, а также** выносить готовую продукцию за пределы Учреждения. По отношению к **работникам**, нарушающим данные правила, применяются меры дисциплинарного **взыскания**

4.5. В случае раннего ухода детей из Учреждения, оставшиеся порции раздаются **только** воспитанникам по их желанию, а в случае отсутствия желающих, подлежат **перемещению** в отходы.

4.6. Стоимость питания для работников устанавливается организацией, **являющейся** Исполнителем по соответствующему договору

4.7. Оплата питания производится работниками безналичным способом на счет **Учреждения.**

4.8. Оплата питания производится работниками в начале месяца на текущий месяц.

4.9. В случае заболевания или иных причин отсутствия в Учреждении работник **обязан** в течение одного дня поставить об этом в известность ответственного за ведение **табеля учета** питания работников

4.10. Ответственный за ведение табеля учета питания работников назначается Приказом заведующего по Учреждению

5. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

5.1. Продукты питания поставляются Исполнителем с предоставлением сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5.2. Ежедневно представитель Исполнителя составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.30 до 09.55 часов утра подает на пищеблок медицинский работник системы

здравоохранения или ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением.

5.3. 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.

5.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, 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;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

5.6. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический **ежедневный** анализ рациона питания (меню и меню-требований) по всем показателям **пищевой** ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в **ведомость** анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой **ценности** рациона с использованием справочников химического состава пищевых **продуктов** блюд и кулинарных изделий.

6. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

6.1. **Отчеты** об организации питания в ГБДОУ детский сад № 31 доводятся до **всех участников** образовательного процесса (на общем собрании работников **образовательной** организации, Совета по питанию) по мере **необходимости**, но не реже одного раза в год. Информация по организации питания **выкладывается** на сайт ГБДОУ детский сад №31.

6.2. При организации питания оформляется необходимая документация по **поставке**, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с **требованиями** законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (**СанПиН** с изменениями и дополнениями).