

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 31
комбинированного вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

На Общем собрании
работников ОУ
Протокол от 23.12.2020 № 3

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ГБДОУ детский сад № 31
Красногвардейского района СПб
от 23.12.2020 № 3

С учетом мнения Совета родителей
(законных представителей)
Воспитанников
Протокол от 23.12.2020

**П О Л О Ж Е Н И Е
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 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 со ст.37 Федерального закона Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29.12.2012, санитарно-эпидемиологические правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, иными действующими в Российской Федерации законодательными актами, определяющими требования к организации питания в организациях, в том числе, дошкольных образовательных учреждениях.

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, Совета по питанию и т.п.

1.6. Настоящее Положение принимается общим собранием работников Учреждения с учетом мнения родителей (законных представителей) воспитанников Учреждения.

1.7. Срок действия настоящего Положения - **с 01.01.2021** 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

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 31 комбинированного вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга

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 2-х 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. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания.

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-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственными работниками Учреждения совместно с представителями Исполнителя составляется соответствующий акт с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

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

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

2.14. Изготовление продукции (блюд) на пищеблоке должно производиться строго 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.

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

60°.

2.16. 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.

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

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей осуществляется С-витаминизация III-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. Пред 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, салфетки);

- 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

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 31 комбинированного вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга

- 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 ПИТИИ.

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 08.00 до 09.00 часов утра подает на пищеблок медицинский работник системы здравоохранения или ответственное лицо, назначенное приказом заведующего

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 31 комбинированного вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга

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.

5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ГБДОУ детский сад № 31 осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета родителей ГБДОУ детский сад № 31 в рамках работы Комиссии по контролю за организацией питания в ГБДОУ детский сад №31.

VI. 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 родителей, 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).