

Принято

Решением Общего собрания работников
ГБДОУ детского сада № 28 Кировского
района Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 12.01.2021

Утверждаю

Заведующий ГБДОУ детским садом № 28
Кировского района Санкт-Петербурга

Н.В. Чистякова
Приказ № 14 от 12.01.2021

Согласовано

Решение совета родителей (законных
представителей) воспитанников ГБДОУ
детского сада № 28 Кировского района
Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 12.01.2021

**Положение об организации питания
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 28
Кировского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург
2021 год

Положение об организации питания ГБДОУ детского сада № 28 Кировского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №28 Кировского района Санкт-Петербурга (далее - ГБДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические 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 циклическими 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 2 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 обработке 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 +, - 3человека) 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 других 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 9⁰⁰ час до 10⁰⁰ час. (после обхода групп), подает медицинская сестра.
- 4.4. На следующий день до 10⁰⁰ 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 дето - 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 "Сантарно-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).

Чистякова

Надежда

Владимировна

Подписано цифровой
подписью: Чистякова
Надежда
Владимировна

Дата: 2021.03.12
15:23:01 +03'00'