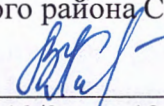


ПРИНЯТО:

На общем собрании работников
ГБДОУ детский сад № 74
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол № 3
от 11 января 2021 года

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий ГБДОУ детский сад № 74
Приморского района Санкт-Петербурга



В. И. Казакова

Приказ № 10/3 от « 12 » января 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 74
Приморского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

1. Общие положения

1.1. Настоящие Положение по организации питания (далее Положение) в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 74 Приморского района Санкт-Петербурга (далее ДОУ) разработано на основании:

— Постановления, СП (Сводом правил) Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

— СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 года М 32;

— «Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

— Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 74 Приморского района Санкт-Петербурга (далее ДОУ) устанавливает правовые основы организации питания ГБДОУ детский сад № 74 с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте до 8 лет) в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- основные направления работы по организации питания в ДОУ;
- распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в ДОУ;
- роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ.

1.4. Направления работы по организации, сбалансированного, здорового питания в ДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПиН и т.д.);
- организация обучения руководителя по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания обучающихся;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста ДОУ;

- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДООУ;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты; средствами дезинфекции;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных организациях, пропаганда вопросов здорового питания;

1.5. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- работниками пищеблока;
- организатором питания;
- ответственным сотрудникам за организацию питания.

2. Требования к организации питания детей, посещающих ГБДОУ детский сад № 74 Приморского района Санкт-Петербурга

2.1 Организация питания в ДООУ возлагается на администрацию ГБДОУ детский сад № 74 Приморского района Санкт-Петербурга

2.2 Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (действующим), несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья воспитанников ДООУ.

2.3 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организации общественного питания, а также инструкциями по охране труда при работе на пищеблоке.

2.4 Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5 Для приготовления пищи используются электрооборудование, электроплита.

2.6 Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

3.1. Продукты питания поставляются организацией по договору при наличии сертификата соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами (действующим СанПиН и СП).

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами (действующим СанПиН и СП).

4. Нормы питания.

4.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормам (действующим СанПиН и СП).

4.2. Организация питания в ДООУ четырехразовое: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, для детей с 12-ти часовым пребыванием.

4.3. При организации администрация ДООУ руководствуется десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых продуктах.

5. Контроль при организации питания в ДООУ

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ следует руководствоваться санитарными правилами (СанПиН и СП).

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается в:

- контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия 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 (плодов и ягод);
- контроле (по меню и меню-требованиям) за средне-недельным количеством плодов и ягод;
- контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами.

5.3. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в дошкольных образовательных учреждениях, осуществляется руководителем учреждения.

5.4. Заведующий дошкольным образовательным учреждением: -

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке,

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

5.5. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- ведет бракеражный журнал.

6. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению

| № п/п | Наименование мероприятий по организации питания | Ответственный исполнитель | Участники исполнители работ |
|-------|--|------------------------------|--|
| 1 | Общее руководство , осуществление контроля за организацией питания в ДОУ, контроль за соблюдением законодательных, нормативных актов, требований, норм, правил. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными. | Заведующий ДОУ | ответственное лицо за организацию питания |
| 2 | Руководство и осуществлением контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ДОУ | Заведующий ДОУ | Ответственное лицо за организацию питания; ответственное лицо, назначенное руководителем за организацией работы сотрудников на пищеблоке |
| 3 | Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей | Заведующий ДОУ администратор | Администратор |
| 4 | Ремонт технологического оборудования пищеблока | Администратор | Ответственное лицо, назначенное руководителем за |

| | | | |
|----|---|---|--|
| | | | организацией работы сотрудников на пищеблоке |
| 5 | Передача меню - требования на пищеблок (ежедневно) | Кладовщик, ответственное лицо за организацию питания; | Ответственное лицо за организацию питания |
| 6 | Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных | Кладовщик, ответственное лицо за организацию питания | Ответственное лицо за организацию питания |
| 7 | Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции) | Заведующий, кладовщик, члены бракеражной комиссии | Ответственное лицо за организацию питания |
| 8 | Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста | Заведующий, ответственное лицо за организацию питания | Ответственное лицо за организацию питания; шеф-повар, повар |
| 9 | Ведение журнала бракеража готовой продукции Заведующий ДОУ, члены бракеражной комиссии | ответственное лицо за организацию питания; повар | Заведующий ДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания |
| 10 | Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд | Ответственное лицо за организацию питания; | Мед. сестра ДОУ |
| 11 | Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока, помощников воспитателя | Работники пищеблока, ответственный сотрудник за организацию питания | Заведующий ДОУ, мед. сестра ДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания |
| 12 | Утверждение Положения о Совете по питанию | Заведующий | Руководитель |
| 13 | Утверждение состава Совета по питанию | Заведующий | Руководитель |
| 14 | Заседания Совета по питанию (1 раз в квартал, по мере необходимости) | Ответственный сотрудник за организацию питания | Ответственный сотрудник за организацию питания |
| 15 | Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию | Ответственный сотрудник за организацию питания | Ответственный сотрудник за организацию питания |
| 16 | Утверждение состава бракеражной комиссии | Заведующий | Руководитель |
| 17 | Утверждение Положения о бракеражной комиссии | Заведующий | Руководитель |
| 18 | Уборка пищеблока, утилизация отходов | Администратор шеф-повар, | Ответственное лицо за организацию питания, кухонный рабочий |
| 19 | Выдача дезинфицирующих средств | Администратор | Администратор |
| 20 | Соблюдение режима питания | Ответственный сотрудник за организацию питания | Ответственный сотрудник за организацию питания, воспитатели, помощники воспитателя, шеф-повар, повар |
| 21 | Соблюдение графика получения питания | Ответственный сотрудник за организацию питания | Помощники воспитателя, повар |

| | | | |
|----|---|---|--|
| 22 | Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе | Шеф-повар, Ответственный сотрудник за организацию питания | Шеф-повар, помощники воспитателя. ответственное лицо за организацию питания |
| | Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол). | Ответственный сотрудник за организацию питания | Воспитатели; помощники воспитателя |
| 23 | Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.) | Заведующий ДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания | Ответственный сотрудник за организацию питания, воспитатели |
| 24 | Прохождения сотрудниками ДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) | Заведующий ДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания | Ответственный сотрудник за организацию питания, сотрудники ДОУ, сотрудники пищеблока |
| 25 | Прохождение сотрудниками дошкольного учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) | ответственный сотрудник за организацию питания | Ответственный сотрудник за организацию питания, сотрудники ДОУ, сотрудники пищеблока |

7. Ответственное лицо за организацию питания в ДОУ

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста ДОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками ДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ДОУ;
- своевременно информирует руководителя о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;

— выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ДООУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю.

8. Бракеражная комиссия

4.1. Бракеражная комиссия создается руководителем ГБДОУ детский сад № 74 Приморского района Санкт-Петербурга для оказания строгого контроля за качеством питания детей дошкольного возраста, а также для совместной работы по улучшению качества готовой продукции и снижению инфекционных заболеваний у детей.

4.2. Комиссия создается из 3-5-ти человек:

- заведующий ДООУ (председатель комиссии);
- медицинская сестра ДООУ;
- администратор ДООУ;
- старший воспитатель ДООУ;
- работники ДООУ

4.3. В своей работе комиссия руководствуется настоящим Положением об организации питания.

9. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в ДООУ

5.1. Все работники, связанные с организацией питания в ДООУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания .

5.2. Сотрудники пищеблока, помощники воспитателя изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного возраста.

10. Контроль и анализ за организацией питания в ДООУ

6.1. Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ДООУ : (Приложение №1)

6.2. Контроль качества питания обучающихся в ДООУ: (Приложение №2)

6.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания обучающихся ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

11. Разработка мероприятий по вопросам организации питания

7.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

- анализа условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- финансового плана;
- посещаемости;

- данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания);
- предложений Совета по питанию;
- предложений Бракеражной комиссии;
- предложений родителей (законных представителей) обучающихся;
- внедрение опыта работы дошкольных учреждений района, города в области при организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

7.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего ДООУ;

7.3. Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания обучающихся, возлагается на руководителя.

8. Организация питания

8.1. Организационные принципы питания:

— Питание детей в ДООУ осуществляется за счет бюджетных средств.

— Организация питания в ДООУ может осуществляться специально закрепленными штатами. - Поставка продуктов в ДООУ осуществляется организатором питания (кладовщиком)

8.2. Порядок взаимодействия органов местного самоуправления ДООУ:

— Конкурс на право заключения на один бюджетный год контракта на оказание услуг по организации питания в ДООУ проводится администрацией района в соответствии с законодательством.

— Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания в ДООУ являются:

— наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

— организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания детей в ДООУ; - широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;

— наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания;

— готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

— Координацию работы по организации питания в ДООУ осуществляет отдел образования администрации Приморского района Санкт-Петербурга

— Контроль за организацией питания детей в ДООУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет заведующий ДООУ образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

8.3. Организация питания в ДООУ:

- В ДООУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:
- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабжены соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок);
- составление меню возлагается на кладовщика, организатора питания;
- Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

8.4. Функционирование питания детей в ДООУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в ДООУ;
- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;
- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции, согласованного с санитарно-эпидемиологической службой, социальным питанием;
- приказов по организации питания в ДООУ.

8.5. В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит:

- контроль над производственной базой пищеблока;
- контроль над соблюдением требований СанПиН;
- контроль над прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- ответственность за функционирование питания детей в ДООУ, в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, несет руководитель учреждения.

8.6. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.

8.7. Алгоритм действий при организации питания:

- На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.
- Членам бракеражной комиссии включается в обязанность следить, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов,

выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

- Выдача пищи производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие и вторые блюда выдаются по весу.
- В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.
- Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.
- Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться от кулинарной обработки продуктов, по содержанию основных пищевых ингредиентов в рационах по величине разовых порций и объёму суточного рациона.
- Объём пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка

Примечание. Поля со значком "-" заполнения не требуют.

Приложение №2
к ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 74
Приморского района Санкт-Петербурга

Контроль качества питания воспитанников в ДОУ

| Объект контроля | Месяц | | | | | | | | | | | |
|---|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | |
| Качество получаемых продуктов | | | | | | | | | | | | |
| Ассортимент | | | | | | | | | | | | |
| Сроки реализации продуктов | | | | | | | | | | | | |
| Первичная кулинарная обработка | | | | | | | | | | | | |
| Правильность закладки продуктов | | | | | | | | | | | | |
| Соблюдение технологии приготовления | | | | | | | | | | | | |
| Достаточность тепловой обработки | | | | | | | | | | | | |
| Потребление приготовленного продукта детьми | | | | | | | | | | | | |
| Вкусовые качества пищи | | | | | | | | | | | | |

Условные обозначения: + норма; - нарушение с приложением акта;