

**«ПРИНЯТО»**

Решением Общего собрания работников  
Образовательного учреждения  
Государственного бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения детского сада №31  
Кировского района Санкт-Петербурга  
протокол № 2 от 30 августа 2022г.

**«УТВЕРЖДЕНО»**

Приказом по Государственному  
бюджетному дошкольному  
образовательному учреждению  
детскому саду № 31 Кировского  
района Санкт-Петербурга  
от 30 мая 2022 г. № 47  
заведующий  
\_\_\_\_\_ М.Е. Потрашкова

**«УЧТЕНО»**

Мнение Совета родителей  
Образовательного учреждения  
Протокол \_\_\_\_\_ № от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**Положение  
об организации питания в  
Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детский сад № 31 общеразвивающего вида  
с приоритетным осуществлением деятельности  
по познавательному-речевому развитию детей  
Кировского района Санкт-Петербурга**

## I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законодательством РФ, регламентирующем вопросы организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет.

1.2. Положение регулирует отношения в сфере организации питания детей, посещающих ГБДОУ детский сад № 31 Кировского района Санкт-Петербурга (далее - ОУ) и порядок организации питания детей в условиях ОУ.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ОУ по установленным Санитарноэпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20 от 28.09.2020; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формировании навыков пищевого поведения.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении.

1.6. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.

1.7. Ответственность за организацию питания несет заведующий ОУ. Работники несут персональную ответственность в рамках возложенных на них должностных обязанностей. Приказом руководителя назначается работник, ответственный за организацию питания.

## II. Порядок организации питания воспитанников ОУ.

2.1. Воспитанники ОУ получают питание в зависимости от режима пребывания в ОУ - 12 часов. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется на основании требований действующих Санитарных правил, с учетом возможностей технологического оборудования пищеблока.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ОУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак-20%-25%; второй завтрак - 5%;обед -30%- 35%, уплотненный полдник-30%-35%. 2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать +10%, микронутриентов+-15%.

2.4. Питание в ОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню рационов горячего питания для организации питания детей от 2 до 3 лет с 12- часовым пребыванием и в соответствии с примерным

циклическим десятидневным меню рационов горячего питания для организации питания детей от 3 до 7 лет с 12- часовым пребыванием, разработанным Управлением социального питания и утвержденным заведующим ОУ. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%. Количество приемов пищи – четыре.

2.5. Меню должно содержать 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 должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо или рыба, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню требование обязательно включает блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. Приказ на организацию питания и замену продуктов предоставляется на основании справки от врача-аллерголога, заявления родителя (законного представителя) воспитанника и приказа заведующего. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к специальному питанию, в меню раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. При отсутствии каких - либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденными СанПиНом . Следует отметить, что замена продуктов является вынужденной мерой, применяется в исключительных случаях и не должна производиться постоянно.

2.8. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим ОУ.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется акт, претензия, которые подписываются поставщиком и заведующим. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требование не допускаются. Возврат продуктов осуществляется и при корректировке списочного состава детей в течение дня.

2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание; исключить

жарку блюд, а также с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики дефицита микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. При наличии согласия родителей (законных представителей) воспитанников в Учреждении проводится круглогодичная искусственная витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля, который осуществляет бракеражная комиссия. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - полный объем; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 гр. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду). Пробы сохраняют в течении 48 ч при температуре от 2 до 6 С в специальном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует назначенное приказом заведующего ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов (Приложение № 6 к СанПиН). Не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи) овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное

свидетельство). 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. 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 Российской Федерации.

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.19. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

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

2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.26. В ОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии: кипячение не менее 5 минут, до раздачи охлаждение до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смена воды производится каждые 3 часа. Время смены воды отмечается в графике. При использовании установок с дозированным разливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой и маркировка даты и времени вскрытия.

2.27. Для обеспечения преемственности питания в ОУ и семье, родителей информируют об ассортименте питания ребенка: меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, вывешивают ежедневно, с утра, в доступном месте и в группах.

2.28. Ежедневно ответственное лицо ведет учет питающихся детей.

2.29. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовые ОУ по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированное мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

2.30. Учет продуктов питания производится путем отражения их поступления, расхода и выхода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления в течение месяца. III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

3.1. Поставки продуктов в ОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и контрактом, заключенным между ОУ и снабжающей организацией.

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

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься .

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии со спецификацией и графиком работы ОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в ОУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ОУ имеет право отказаться от приемки товара и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

IV. Производственный контроль за организацией питания детей.

4.1.В ОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей в соответствии с действующим СанПиНом и принципами ХАССП.

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 двухнедельным циклическим меню 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;
- за качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие .

4.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания ( по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формирование рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный ( за десять дней) анализ рациона

питания. В специальную ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся данные на основании менютребований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых не изменилось вследствие замен, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

4.5. Рабочей группой в учреждении разрабатывается система ХАССП.

V. Отчетность и делопроизводство.

5.1. Заведующий осуществляет анализ деятельности ОУ по организации питания детей на основании материалов контроля, поступающих от ответственных лиц, путем участия в заседаниях Совета по питанию.

5.2. Отчеты об организации питания в ОУ доводятся до всех участников образовательного процесса по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.