

ПРИНЯТО

Советом Образовательного учреждения
Протокол от «30» декабря 2020г. № 3

С учётом мнения Совета родителей
(законных представителей) воспитанников
Протокол от «30» декабря 2020г. № 2

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ГБДОУ детский сад №33
Петродворцового района Санкт-Петербурга



Т.В. Константинова
Приказ от «30» декабря 2020г. № 120-о

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 33 комбинированного вида
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 33 комбинированного вида Петродворцового района Санкт-Петербурга (далее - ДОУ) в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», действующим порядком организации и осуществления образовательной деятельности по ООП ДО, нормативно-методическими документами Российской Федерации и Санкт-Петербурга по организации питания, Санитарными правилами и нормами СанПиН, утверждёнными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, Уставом ДОУ.

1.2. Настоящее положение регламентирует организацию питания воспитанников ДОУ, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДОУ

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание оптимальных условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием с целью укрепления здоровья воспитанников;
- гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд (соблюдение условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется как за счет средств субсидий, выделенных ДОУ из бюджета Санкт-Петербурга, так и за счет внебюджетных средств (средства от поступления платы родителей (законных представителей) воспитанников).

1.5. Организацию питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляют работники ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями (заведующий, заместители заведующего, повар, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателя).

1.6. Ответственность за организацию питания в соответствии с Санитарными правилами и нормами СанПиН, утверждёнными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации (далее – СанПиН) и контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания возлагается на администрацию ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке ДОУ

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическими 10-дневными меню, разработанными на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет, разработанным Управлением социального питания Санкт-Петербурга.

2.3. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день кладовщиком составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

2.4. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 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 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.

– сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.5. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование при наличии возможности включаются блюда для диетического питания.

2.6. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются 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 утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

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

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню - требование без согласования с заведующим ДООУ запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта и другое) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.11. Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов используются витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после снятия пробы бракеражной комиссией и записи результатов органолептической оценки готовых блюд в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.15. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.16. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.17. Отбор суточной пробы осуществляет назначенный ответственный работник пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи,

должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар.

2.18. Для обеспечения преемственности питания родители (законные представители) воспитанников ДООУ информируются об ассортименте питания ребёнка путем вывешивания меню на раздаче (в пищеблоке) и в группах с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3. Организация питания детей в группах ДООУ

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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

3.3. Категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя:

- промывает столы горячей водой с мылом;
- тщательно моет руки;
- надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветривает помещение;
- сервирует столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. Категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.

3.7. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки после первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ДООУ издается приказ «Об организации питания в ДООУ», в котором назначается ответственный за организацию питания (кладовщик), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-требование на следующий день. Меню

составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 09.00 до 9.30 часов утра подают воспитатели.

4.3. На следующий день с 8.00 до 9.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание (кладовщику), который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. В случае раннего ухода (до 13.30) ребенка из ДОУ (адаптационный период, посещение врача, кружков и т.д.) родителем делается отметка в Журнале оперативного учета детей (Приложение № 1).

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

4.6. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются в кладовую по акту (Приложение № 2).

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

4.8. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированные мясо, куры, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.9. Если на завтрак пришли больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт (Приложение № 3) 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.)

4.10. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, 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 - кладовщик. 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. Пищевые продукты хранятся в кладовых, оборудованных приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами, в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

4.11. Учет и анализ поступления продуктов питания в кладовой ведется в накопительной ведомости путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.12. Начисление платы за питание производится ГКУ «Централизованная бухгалтерия администрации Петродворцового района Санкт-Петербурга» (далее – бухгалтерия) на основании табелей учета посещаемости детей, которые заполняют воспитатели.

4.13. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу

детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.14. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

5.1. Поставка продуктов в ДООУ осуществляется снабжающими организациями, получившими право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДООУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной или аукционной документацией и государственным контрактом, гражданско-правовыми договорами бюджетного учреждения, дополнительными соглашениями, заключенными между ДООУ и снабжающей организацией.

5.3. 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.

5.4. Если снабжающая организация поставляет продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

5.5. При обнаружении низкого качества поставленных пищевых продуктов в процессе их приготовления представитель ДООУ (администрация) приостанавливает приготовление пищевых блюд из таких пищевых продуктов, незамедлительно вызывает представителя снабжающей организации и в его присутствии составляет акт (Приложение № 4). Некачественный продукт заменяется снабжающей организацией на продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обеспечивает поставку продуктов в соответствии со спецификацией и графиком поставки пищевых продуктов, установленных государственным контрактом, гражданско-правовыми договорами бюджетного учреждения, дополнительными соглашениями, утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДООУ. При этом снабжающая организация обеспечивает соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДООУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6. Производственный контроль за организацией питания детей

6.1. При организации контроля за соблюдением условий организации питания в ДООУ администрация ДООУ руководствуется методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006, СанПиН.

6.2. 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 10-дневным 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 возрастным объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

6.3. Администрацией разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

6.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Бракеражной комиссии и Совета по питанию ДОУ, в состав которых могут включаться родители воспитанников.

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 33
комбинированного вида Петродворцового района города Санкт-Петербурга**

ЖУРНАЛ
оперативного учета детей
_____ группы

Начат: «__» _____ 20__ г.
Окончен: «__» _____ 20__ г.

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 33 комбинированного вида Петродворцового района
Санкт-Петербурга**

**АКТ
на возврат продуктов питания в продуктовую кладовую
от « _____ » _____ 20__ г.**

Бракеражной комиссией в составе:

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Проведен возврат продуктов питания в продуктовую кладовую, выданных по меню-требованию от _____ по причине отсутствия заявленного количества детей.

Возврат продуктов в ассортименте :

№ п/п	Наименование блюда	Вес продукта на 1 чел.	Вес на _____ чел	Общий вес
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Председатель комиссии: _____ / _____ /

Члены комиссии: _____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 33 комбинированного вида Петродворцового района
Санкт-Петербурга**

**АКТ
на выдачу дополнительных продуктов питания из продуктовой кладовой
от « _____ » _____ 20__ г.**

Бракеражной комиссией в составе:

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Проведена дополнительная выдача продуктов питания из продуктовой кладовой для дополнительного использования продуктов питания, выданных по меню-требованию от _____ в ассортименте:

№ п/п	Наименование блюда	Вес продукта на 1 чел.	Вес на _____ чел	Общий вес
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Председатель комиссии: _____ / _____ /

Члены комиссии: _____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

АКТ

об установлении расхождений в качестве продуктов питания

от « _____ » _____ 20 __ г

КОМИССИЯ в составе: _____

(Ф.И.О., должность)

назначенная приказом от « _____ » _____ 20 __ г. № _____

в присутствии представителя _____

(наименование поставщика)

произвела прием продуктов питания и установила:

1. Наименование и адрес поставщика _____

2. Договор на поставку № _____ от « ____ » ____ 20 __ г

3. Товарная накладная, счет-фактура, расходная фактура, сертификат качества
(ненужное зачеркнуть) от « ____ » ____ 20 __ г. № _____

4. Доставлена партия _____

(наименование продуктов питания)

5. В количестве _____

(штук, массой брутто кг)

Время начала приема товаров в ____ ч., ____ мин. « ____ » ____ 20 __ г

Груз перевешан (пересчитан) его масса брутто (штук) составляет

Подробное описание состояния продуктов питания и тары по внешнему виду и взятию проб (ненужное зачеркнуть)

6. Заключение комиссии о характере порчи продуктов питания:

Члены комиссии: _____

Забракованные продукты питания принял _____

Дата « ____ » ____ 20 __ г

Заведующему ГБДОУ детский сад № 33
Т.В. Константиновой

от _____

(ФИО полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу снять с питания (завтрак, обед, полдник, ужин) моего ребёнка _____
_____ ФИО ребёнка
_____, посещающего _____ группу,
в связи _____

_____/_____
Подпись / расшифровка подписи

Дата : _____ 20 ____ г.