Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 57 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО	**УТВЕРЖДЕНО**
Советом	Заведующий
образовательного учреждения	Горская И.А.
протокол № 3	Приказ № 11-д
от 01.03.2021 года	от 01.03.2021

ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 57 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга

Положение об организации питания воспитанников в ГБДОУ детский сад №57комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга

Раздел I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с приказом Минздравсоцразвития России № 213н/178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 57комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга (далее ГБДОУ) и порядок организации питания детей в условиях ГБДОУ.

1.3. ГБДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ГБДОУ.

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

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ГБДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника ГБДОУ.

Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в ГБДОУ.

2.1. Воспитанники ГБДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в ГБДОУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определѐн с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в ГБДОУ организуется в соответствии с «Примерным десятидневным меню», разработанным Управлением социального питания СПб для двух возрастных категорий: детей с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточными наборами пищевой продукции для детей до 7 лет»).

2.4. При составлении десятидневного меню руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак –20%;

обед -35%; «уплотненный» полдник (30-35%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи

- второй завтрак (5%), включающий йогурт, кефир, сок или фрукт.

«Уплотненный» полдник состоит из приема после сна кисломолочного напитка и полдника, включающего блюда ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

2.5. При составлении десятидневного меню и расчете калорийности учтено рекомендуемая потребность пищевых веществ (суточная): белков 42-54г/сут, жиров 47-60г/сут, углеводов 203-261г/сут.

2.6. Примерное десятидневное меню содержит 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 в соот-

ветствии со сборниками рецептур для детского питания.2.7. В Примерном десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.
2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.
2.9. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах и у медицинской сестры.
2.10. Повседневный рацион питания детей в ГБДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного десятидневного меню.
Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп ГБДОУ.
2.11. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.12. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню - раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются. В ГБДОУ ведется автоматизированная система работы с меню.
2.13. На каждое блюдо примерного десятидневного меню в ГБДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.
2.14. В ГБДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.
2.15. Питание детей в ГБДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно - эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
2.16. В целях профилактики гиповитаминозов в ГБДОУ в примерном десятидневном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в ГБДОУ проводится искусственная С - витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.
2.17. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.
2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. По - суду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.
2.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В ГБДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 6 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими

сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
2.20. Доставка пищевых продуктов в ГБДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно - эпидемиологических требований к их перевозке.
2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 бракеража. В ГБДОУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем в соответствии с нормативно - технической документацией. В ГБДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
2.23. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ГБДОУ учтены санитарные правила организации общественного питания.
2.24. Все технологическое и холодильное оборудование в ГБДОУ находится в рабочем состоянии.
2.25. В ГБДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
2.26. В ГБДОУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (хлеборезка, слайсер, миксер, картофелечистка, овощерезки, мясорубки), электрические плиты, электрокотлы и другое торгово - технологическое оборудование.
2.27. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.
2.28. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.
2.29. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
2.30. В ГБДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
2.31. В ГБДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода фильтрованная, кипячѐная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.
2.32. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в

накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

Раздел III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в ГБДОУ снабжающая организация на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающая организация по обеспечению ГБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ГБДОУ и снабжающая организация.

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

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, 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.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с договором поставки продуктов, утвержденным примерным десятидневным меню и графиком работы ГБДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ГБДОУ. При несоблюдении данных условий договора поставки продуктов, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных примерным десятидневным меню блюд, ГБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел IV. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В ГБДОУ обеспечивается производственный контроль за реализацией примерного десятидневного меню и соблюдением условий организации питания детей, а также используется автоматизированная система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ГБДОУ осуществляется на основании СанПиНа.

4.3. Система производственного контроля за формированием примерного десятидневного меню детей предусматривает следующие вопросы:

- ·обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков, фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов
- в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню
- требованиям и фактической закладке)
- в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ГБДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы совета по питанию и бракеражной комиссии ГБДОУ по улучшению качества работы по организации питания.

4.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ГБДОУ создан общественный орган самоуправления Совет по питанию, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

Раздел V. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет квартальный анализ деятельности ГБДОУ по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в ГБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) 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 (СанПиН 2.4.1.304913)

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 57 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Горская Ирина Александровна, ЗАВЕДУЮЩИЙ
21.10.2021 10:38 (MSK), Сертификат № 0BA3A000C5ADA1B54AF0124370AD3AFC