

Принято

Общим собранием ГБДОУ
детский сад №86
Приморского района
Санкт-Петербурга
Протокол № 4 от 16.02.2021



Утверждено

Заведующим ГБДОУ детский сад 86
Приморского района Санкт-Петербурга
Н.Л. Ляцевич
Приказ №16/2 от 18.02.2021

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 86
Приморского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург
2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад №86 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 № 86 Приморского района Санкт-Петербурга (далее ДОУ) устанавливает правовые основы организации питания ГБДОУ детский сад № 86 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 ДОУ;

– 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 № 86 Приморского района Санкт-Петербурга

2.1 Организация питания в ДОУ возлагается на администрацию ГБДОУ детский сад № 86 Приморского района Санкт-Петербурга

2.2 Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, 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 ДОУ.

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 ДОУ четырехразовое: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, для детей с 12-ти часовым пребыванием.

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

5. Контроль при организации питания в ДОУ

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ 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, Гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группе.

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	Зам. Зав по АХР
4	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Зам. Зав по АХР	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	Заведующий
13	Утверждение состава Совета по питанию	Заведующий	Заведующий

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	Заведующий
17	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
18	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Зам. Зав по АХР - шеф-повар,	Ответственное лицо за организацию питания, кухонный рабочий
19	Выдача дезинфицирующих средств	Зам. Зав по АХР	Зам. Зав по АХР
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 ДОО;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками ДОО, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ДОО;
- своевременно информирует руководителя о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ДОО 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 ДОО 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 № 86 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-х человек:

- заведующий ДОО (председатель комиссии);
- медицинская сестра ДОО;
- Шеф-повар ДОО;

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

9. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в ДОО

5.1. Все работники, связанные с организацией питания в ДОО (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 ДОО

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

6.2. Контроль качества питания обучающихся в ДОО: (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 ДОУ;

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

8. Организация питания

8.1. Организационные принципы питания:

- Питание детей в ДОУ осуществляется за счет бюджетных средств.
- Организация питания в ДОУ может осуществляться специально закрепленными штатами. - Поставка продуктов в ДОУ осуществляется организатором питания (кладовщиком)

8.2. Порядок взаимодействия органов местного самоуправления ДОУ:

- Конкурс на право заключения на один бюджетный год контракта на оказание услуг по организации питания в ДОУ проводится администрацией района в соответствии с законодательством.
- Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания в ДОУ 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 ДОУ; - 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 ДОУ осуществляет отдел образования администрации Приморского района Санкт-Петербурга
- Контроль за организацией питания детей в ДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет заведующий ДОУ образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

8.3. Организация питания в ДОУ:

- В ДОУ 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 рецептов 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 ДОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в ДОУ;
- 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 ДОУ.

8.5. В компетенцию заведующего ДОУ 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 ДОУ, 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 №1
к Положению об организации питания Государственного
бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад №86
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;