ПРИНЯТО
Общим собранием
ГБДОУ детский сад №136
Выборгского района Санкт-Петербурга
Протокол № 3 от «22» января 2021г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующая ГБДОУ детский сад №136
_____ Т.А. Курчашова
«25» января 2021 г.
Приказ по ГБДОУ №136 №3/8-од

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 764D70E60F057B96F130A1EA1A009771
Владелец: Курчашова Тамара Анатольевна
Действителен: с 16.05.2022 до 09.08.2023

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГБДОУ

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад №136 компенсирующего вида Выборгского района Санкт-Петербурга

2021 г.

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение регламентирует организацию питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 136 компенсирующего вида Выборгского района Санкт – Петербурга (далее Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства просвещения РФ от 31 июля 2020 г. № 373 "Об утверждении Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования";
- Федеральным законом № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 13.07.2020г);
- Методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом СССР от 14.06.1984 г.;
- Постановлением 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»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001г. № 36 (в редакции от 06.07.2011 г.);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15.

1.3. За организацию питания и осуществление контроля за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания, несет ответственность заведующий ГБДОУ.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ГБДОУ.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию ГБДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Осуществлять организацию питания детей в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.

Питание осуществлять по натуральным нормам, в соответствии с возрастом детей и режимом работы ГБДОУ детский сад №136 Выборгского района Санкт-Петербурга (12 часов) и технологическим картам разработанным управлением социального питания Правительства СПб.

4-х разовое питание детей: завтрак, 2-ой завтрак, обед, горячий полдник, обеспечивающее 90% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед — 35%, уплотненный полдник — 30%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в ГБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденных заведующим ГБДОУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ГБДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 2 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 СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке, у методиста и у медсестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ГБДОУ, запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственными за организацию питания составляется докладная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ГБДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, на информационных стендах ГБДОУ, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.12. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд 50 -60˚.

2.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника или методиста по питанию после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.17.Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениям.

2.18. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания детей в группах

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 ГБДОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи и возрастом детей.

3.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом, салфетницы;
- разливают III блюдо;
- 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 освободившуюся посуду;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.7. В группах раннего возраста, детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей воспитатель и помощник воспитателя.

4. Порядок приобретения продуктов, учет, поступление и контроль денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года заведующим ГБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели.

4.4. На следующий день, в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному лицу за питание.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным

образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- ***мясо, куры, печень***, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- ***овощи,*** если они прошли тепловую обработку;
- ***продукты,*** у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт 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./

4.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Оплата за питание родителями в ГБДОУ компенсирующего вида не осуществляется Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ГБДОУ.

4.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением Правительства Санкт-Петербурга, решением Учредителя. Оплата за питание родителями в ГБДОУ компенсирующего вида не осуществляется.

5. Питьевой режим

5.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается *кипяченой водой.*

5.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

5.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Контроль за организацией питания в Учреждении.

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

6.2. 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-х недельного периода рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов, ягод);
- средне-недельным количеством плодов и ягод;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замены не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

6.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.5. Администрацией ГБДОУ совместно с методистом, ответственным за организацию питания, медицинским работником разрабатывается план контроля за организацией питания в ГБДОУ на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

6.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ГБДОУ, к участию в контроле привлекаются сотрудники ГБДОУ.