



**АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

*Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №4 Приморского района Санкт-Петербурга
ул. Байконурская, д.7, к.2, Лит. А, тел/факс: 394-19-04*

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 4 Приморского
района Санкт-Петербурга
Протокол от 30.03.2021г. № 6

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК
 И.Н. Богатая
Протокол от 30.08.2021г. № 8

УЧЕТ МНЕНИЯ

Совета родителей ГБДОУ детского сада №4
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от 31.08.2021 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детского сада № 4
Приморского района Санкт-Петербурга
 Е.Л. Андреева
Приказ от 31.08.2021г. № 57/1-од



ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников
в Государственном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении детском саду № 4
Приморского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 4 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии:

- с СанПиН 2.4.364-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32;

- Федеральным законом от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

- Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 14.11.2001 г., дата введения: с 1 июля 2002 года с изменениями на 06.07.2011г.

1.3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30.08.2013г. №1014; Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, воспитатели, помощники воспитателей).

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 Учреждении.

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

II. Общие принципы организации питания

2.1. Питание в Учреждении организовано за счет средств бюджетов различных уровней, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

2.2. Учреждение в своей деятельности по организации питания взаимодействует с отделом образования администрации Приморского района Санкт-Петербурга, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.3. Персональная ответственность за организацию и полноту охвата воспитанников горячим питанием в образовательном учреждении возлагается на руководителя Учреждения.

2.4. В случае непосещения воспитанника Учреждения средства за питание с родителей (законных представителей) воспитанника не взимаются.

2.5. Учреждение отвечает за качество и безопасность питания, а также своевременную поставку продуктов для осуществления горячего питания воспитанников.

2.6. Питание воспитанниками в виде сухого пайка не предоставляется.

III. Основные задачи организации питания

3.1. Сохранение и укрепление здоровья воспитанников.

3.2. Повышение качества питания воспитанников.

3.3. Удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии в соответствии с возрастными, физиологическими потребностями.

3.4. Сбалансированность рациона по всем пищевым веществам.

3.5. Максимальное разнообразие рациона.

3.6. Технологическая обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов.

3.7. Исключение из рациона продуктов и блюд, обладающих раздражающими, экстрактными свойствами, а также продуктов, способных привести к ухудшению здоровья воспитанников.

3.8. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд).

3.9. В соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача для детей организовывается диетическое питание.

3.10. Соблюдение режима питания.

IV. Организация питания на пищеблоке

4.1. Дети получают четырёхразовое питание.

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

4.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

4.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждением.

4.5. Для детей в возрасте от 1 года 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.

4.5.1. В Учреждении, для детей, нуждающихся в диетическом питании, организовано диетическое питание на основании справки педиатра или аллерголога, предоставленной родителями (законными представителями ребенка).

При организации диетического питания разработано примерное 10-дневное меню диетического питания, в котором, продукты, вызывающие пищевую аллергию заменены на другие продукты с учетом их энергетической ценности:

- молочные каши – каши на воде,

- рыба – мясо говядины,
- мясо курицы – мясо индейки,
- пюре картофельное – картофель отварной,
- омлет с горошком – пшенная/гречневая каша на воде,
- запеканка из творога – плов/капуста тушеная,
- макароны с яйцом - макароны с сыром,
- молочные овощи – тушеные овощи,
- помидор – огурец свежий,
- мандарин свежий/йогурт в индивидуальной упаковке – печенье,
- джем – сливочное масло,
- яблочный напиток/молоко – компот из изюма,
- кофейный напиток/какао/напиток лимонный/чай с молоком – чай сахаром,
- булочка домашняя/булочка молочная/ватрушка/батон обогащенный/пирожок с капустой и яйцом – хлеб ржано-пшеничный/печенье,
- хлеб обогащенный – хлеб ржано-пшеничный.

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

4.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

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

4.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

4.10. Ежедневно медицинским работником ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в таблицу посещаемости воспитанников.

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

4.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой-температура первых и вторых блюд 50-60°C.

4.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.14. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей медицинским работником осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

4.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в Учреждении.

4.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

V. Организация питания детей в группах

5.1 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

5.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

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

5.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляются в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-й младшей группы);
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании его помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда; подаются второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

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

5.9. К началу календарного года заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, который определяет его функциональные обязанности.

5.10. Медицинский работник осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

5.11. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 08:00 до 09:00 подают педагоги.

5.12. На следующий день в 09:00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медицинскому работнику, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.13. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.14. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.15. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) 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;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

5.17. Если на завтрак пришли 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.).

5.18. 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.

5.19. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняют воспитатели групп. Число дето-дней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.20. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

5.21. Расходы по обеспечению питания детей-включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением учредителя.

5.22. Нормативная стоимость питания детей определяется учредителем.

5.23. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5.24. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

VI. Обязанности образовательного учреждения

Учреждение создает условия для обеспечения горячего питания воспитанников:

- 6.1. Предоставляет групповое помещение, пищеблок, подобные помещения;
- 6.2. Обеспечивает пищеблок всем необходимым технологическим оборудованием;
- 6.3. Осуществляет технический надзор, эксплуатацию инженерных коммуникаций, обслуживание технологического и холодильного оборудования;
- 6.4. Осуществляет капитальный и текущий ремонт и реконструкцию помещений столовой (в пределах сметных ассигментаций, предусмотренных для этих целей);
- 6.5. Предоставляет мебель для группы и пищеблока;
- 6.6. Регламентирует организацию горячего питания в группе: определяет ответственность сторон, график питания;
- 6.7. Составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;
- 6.8. Предоставляет электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду для приготовления пищи и соблюдения санитарных правил в соответствии с установленными нормами;
- 6.9. Обеспечивает контроль над своевременной оплатой родителями питания воспитанников.

VII. Права и обязанности родителей (законных представителей) воспитанников

Родители (законные представители) имеют право:

- 9.1. Обращаться к заведующему Учреждения по проблемам, связанным с организацией горячего питания.
- 9.2. Вносить предложения на рассмотрение органов управления Учреждения по совершенствованию организации горячего питания.
- 9.3. Принимать участие в работе бракеражной комиссии.

9.4. Запрашивать информацию у органов управления образовательного учреждения по интересующим родителей (законных представителей) вопросам.

9.5. Оказать благотворительную (добровольную) помощь, с целью улучшения организации питания воспитанников в соответствии с действующим законодательством.

9.6. Знакомиться с примерным и ежедневным меню,

9.7. Принимать участие в деятельности органов государственно-общественного самоуправления по вопросам организации питания воспитанников;

Родители (законные представители) воспитанников обязаны:

9.8. Своевременно вносить плату за питание ребенка;

9.9. Своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временного отсутствия в Учреждении;

9.10. Своевременно предупреждать воспитателя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;

9.11. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.