# ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 32 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА КОЛПИНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ОТЯНИЯП

Решением Педагогического совета Образовательного учреждения

протокол № <u>2</u> от «<u>24» сесетеде</u>20<u>19</u> г. УТВЕРЖДАЮ: Заведующий

И.В.Кривовяз

Приказ № 52-А

OT WAT NECEPTE 20 19 T

## Положение

Об организации питания детей в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 32 комбинированного вида Колпинского района Санкт-Петербурга

#### 1. Общее положение

- Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 32 комбинированного вида Колпинского района Санкт-Петербурга (далее Образовательное учреждение)
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»;
- 1.3 .Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
- 1.4.Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- 1.5.Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
- 1.6.Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- 1.7.Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «о мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- 1.8.Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 20.12.2010 г. № 164, Уставом ДОУ.

## 2. Требования к организации питания детей, посещающих ДОУ

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Образовательное учреждение.
- **2.2.** Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»
- 2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

## 3. Организация питания на пищеблоке

**3.1.** При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13

- **3.2.** При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОУ, используется следующий норматив: завтрак -20-25%; обед -35-40%; полдник 10-25%, ужин -20-25%.
- 3.3. При организации питания администрация Образовательного учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденным Управлением социального питания СПб
- **3.4.** Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка; Требование-меню и утверждается руководителем Образовательного учреждения.
- **3.5.** Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню требование-меню 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 обработки 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 (в соответствии с контрактом)
- **3.6.** Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- **3.7.** Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Образовательного учреждения, запрещается.
- 3.8. .При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- раскладке не допускаются.
- 3.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- **3.10**. Медицинский работник или представитель бракеражной комиссии, обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.11. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- **3.13.** В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 3.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

## 4. Организация питания детей в группах

- **4.1**. 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.

- **4.2**. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем ДОУ.
- 4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- **4.5.**С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
  - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - разливают III 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, младший воспитатель убирает со столов салатники;
  - дети приступают к приему первого блюда;
  - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- **4.8**. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

#### 5. Порядок учета питания

- **5.1**. К началу учебного года руководитель Образовательного учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- **5.2.** Ежедневно ответственный составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают мед.работники и педагоги.
- **5.3.** На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- **5.4.** 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.
- **5.5**. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в Образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.
- **5.6.** Возврату подлежат продукты: яйцо, мясная продукция (мясо, кура), рыба, овощи, фрукты. кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны.
- **5.7.** Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

- **5.8.** 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.
- **5.9.** 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.

#### 6. Контроль организации питания

- **6.1**. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель Образовательного учреждения.
- 6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ могут создаваться и действовать следующие комиссии:
  - 6.2.1. Комиссия общественного контроля организации питания.

#### Состав комиссии:

- Руководитель Образовательного учреждения;
- Заместитель заведующего;
- Медицинский работник;
- Представитель коллектива Образовательного учреждения;
- Представитель родительской общественности.

#### Полномочия комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью состояния 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;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### 6.2.2. Бракеражная комиссия.

#### Состав комиссии:

- Руководитель Образовательного учреждения (исполняющий обязанности руководителя на время отсутствия);
- Медицинский работник;
- Повара

#### Полномочия комиссия:

 проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

#### 6.3.1. Медицинский работник:

- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- организация питания в группах.

#### **6.3.2**. <u>Кладовщик:</u>

- качество доставляемых в Образовательное учреждение продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

#### **6.3.3**. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием время и даты приёма пищи.

#### 6.3.4. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

#### 6.3.5. Помощники воспитателя:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.
- Обработка и хранение посуды, столового инвентаря.

#### 6.3.6. Заместитель заведующего по АХР:

 Контроль за оказанием услуг по комплексному обслуживанию кухонного и холодильного оборудования, пополнение и своевременный ремонт технологического оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

#### 6.3.7. Дежурный воспитатель:

- закладка продуктов на завтрак.
- **6.4.** К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления ДОУ (члены родительской общественности, члены Совета по питанию)

## 7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

- 7.1. Руководитель ДОУ создаёт условия для организации питания детей;
- 7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
- **7.3.** Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств, отчет по выполнению натуральных норм.
- **7.4.** Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Образовательного учреждения, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

#### 8. Делопроизводство

- 8.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».
- 8.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».
- 8.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».
- 8.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 8.5. Журнал учета витаминизации блюд.
- 8.6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

## 9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 9.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Организации.
- **9.2.** Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Образовательного учреждения.
- 9.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.