



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 40
комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга
проспект Ветеранов, дом 94, литера А, Санкт-Петербург, 198260
Тел./факс: (812) 750-26-57, тел. 620-83-41
ОКПО 52184080 ОГРН 1027802737841
ИНН/КПП 7805145146/780501001

Принято

Советом Образовательного учреждения
ГБДОУ детского сада № 40
комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 29.08.2016 года

Мнение учтено

Совета родителей
ГБДОУ детского сада № 40 комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 29.08.2016 года

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом по Государственному бюджетному
дошкольному образовательному учреждению
детский сад № 40 комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга

№ 31 п.10 от 29.08.2016



Н.В. Соснина

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ДЕТСКОГО САДА № 40 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КИРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2016

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 40 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с документами:

- Федеральный Закон РФ № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2 –ФЗ;
- Федеральный Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ 30.03.1999 г.
- Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ 02.01.2000 г. (ст. 9)
- Федеральный Закон РФ «О ветеринарии» от 21.06.1993 № 4979-1
- Федеральный Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12.2002 г. (п. 1 ст. 46)
- Указ президента от 30.01.10 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»
- Распоряжение правительства РФ от 25.10.2010 г. № 1873-р «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»;
- Закон Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» № 569-95 от 24.09.2008 (с изменениями на 7 марта 2012 года)
- Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
- ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
- ГОСТ Р 50935-2007 - Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

- 2.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждения запрещается.
- 2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, изменение количества детей + - 3человека) медицинской сестрой и (или) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего образовательного учреждения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стенде при входе в образовательное учреждение, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.12. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания
- 2.13. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°
- 2.15. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия бракеражной комиссией пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поварами, под контролем медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация III-го блюда
- 2.17. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.
- 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному заведующим образовательного учреждения.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Пред 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
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают третье блюдо;
 - подается первое блюдо;

- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
 - СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»
 - СП 3.1.3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»
 - Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 40 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга, утвержденного распоряжением Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга от 03.08.2015 № 3763-р;
 - иными нормативно-правовыми актами
- 1.3. 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.
- 1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- 1.5. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания сотрудников возлагается на медицинскую сестру

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОУ

- 2.1. Дети получают четырехразовое питание: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник
- 2.2. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ГБДОУ детским садом № 40 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга (далее – ОУ);
- 2.3. На основе примерного 10-ти меню ежедневно на следующий день кладовщиком составляется меню-требование и утверждается заведующим ОУ.
- 2.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.5. Для детей в возрасте 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 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.
- 2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию подтвержденные справками из медицинских учреждений, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания (замены производятся в рамках имеющегося договора о поставке продуктов).
- 2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей, при их наличии);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов грязную посуду;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи, при их наличии);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ

4.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обед – второе блюдо), норма которого соответствует детской порции в возрастной группе с 3 лет до 7 лет.

4.2. Питание сотрудников производится из отдельного с детьми котла (без права выноса).

4.3. Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующей и приказа заведующего ОУ, который издается на учебный год. Данным приказом утверждается список сотрудников, отказавшихся от питания в ОУ на основании личных заявлений сотрудников.

4.4. Сотрудник, зачисленный на питание, вносит в кассу ОУ аванс один раз в месяц. Денежные средства зачисляются на счет дошкольного учреждения. При неуплате аванса отпуск питания сотруднику не производится.

4.5. Сотрудники ОУ полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

4.6. Табель довольствующихся сотрудников ведет ответственный, который назначается приказом заведующего.

4.7. Посуда, тара, используемые для питания сотрудников в ОУ имеет соответствующую маркировку, хранится отдельно от детской посуды.

5. ПОРЯДОК ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ, УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

5.1. К началу учебного года заведующий учреждением издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

5.2. Ответственное лицо за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости.

5.3. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 09.00 до 10.00 часов утра подает медицинская сестра после обхода групп, либо воспитатели групп.

5.4. На следующий день до 10.00 часов медицинская сестра или воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.5. 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.

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

5.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются в кладовую 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.

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

5.9. 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 предусмотреть необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

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

5.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ОУ, бухгалтера ЦБ.

5.13. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением нормативных документов.

5.14. Нормативная стоимость питания детей определяется ОУ.

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

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ОУ

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья и ежегодно заключает договор на производственный контроль.

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-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов;
- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

➤ в контроле за 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.

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, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

Также производится контроль организации питания на пищеблоке, кладовых и на группах (санитарные условия, хранение и получение продуктов, маркировка инвентаря, наличие сопроводительных документов и их соответствие поставляемым продуктам и их весу, закладка продуктов, снятие проб, выход блюд, соблюдение норм на 1 ребенка, бракераж сырой и готовой продукции, раздача порций, выдача питания по графику, наличие и использование спецодежды, выполнение питьевого режима на группах, формирование кгн, сервировка и пр.)

6.5. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

6.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются члены Совета Учреждения.

7. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

7.1. Отчеты об организации питания в ОУ при необходимости могут доводиться до всех сотрудников (на Общем собрании работников ОУ)

7.2. Оформляются основные документы для приготовления пищи на пищеблоке ОУ:

- Меню-раскладка
- Технологические карты
- Примерное десятидневное меню
- Наличие продуктов
- Нормы физиологических потребностей
- Суточные нормы продуктов питания на одного ребенка
- Сведения о стоимости продуктов
- Нормы взаимозаменяемости продуктов
- Нормы отходов продуктов при холодной и тепловой обработки
- Таблица химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов