

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 14
комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга
Козлова улица, дом 47, корпус 2, Санкт-Петербург, 198260
Тел./факс: (812) 750-04-36
ОКПО 50937976 ОГРН 1027802739040
ИНН/КПП 7805144921/780501001**

Принято

Решением Общего собрания работников
Образовательного учреждения
протокол №3 от 31.08.2023г.

Утверждено

Приказом № 12 п.2 от «01» сентября 2023 г.
Заведующий: _____ Л.В. Беляшкіна

**Положение
Об организации питания
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду №14 комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения

Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано в соответствии:

- с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 31 июля 2020 г. № 373 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования;
- с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 года № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других **объекта** социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19»;
- с Уставом государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №14 (далее - ДОУ).

1.1. Настоящее Положение устанавливает:

1.1.1. Цели, задачи по организации питания в ДОУ;

- 1.1.2. Основные направления работы по организации питания в ДОУ;
 - 1.1.3. Порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;
 - 1.1.4. Соблюдения условий хранения продуктов питания в ДОУ;
 - 1.1.5. Роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ;
 - 1.1.6. Деятельность бракеражной комиссии, комиссии по питанию.
- 1.2. Настоящее Положение вводится как обязательное для использования всеми:
- администрацией;
 - работниками пищеблока;
 - педагогами;
 - помощниками воспитателя;
 - медицинскими работниками.

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цели, задачи по организации питания в ДОУ

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей раннего возраста;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляя контроль за работой сотрудников.
- 4.3. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.4. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита жарочный шкаф, пароконвектомат.

4.6. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

4.7. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.8. Ежедневно перед началом работы медсестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы **больные** работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.9. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.

4.10. Работники пищеблока должны принимать пищу в специально отведенном для этого помещении.

4.11. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Отметка о замене воды производится ответственным работником в утвержденном графике.

4.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде учреждения и на официальном сайте. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в ДОУ

5.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;

- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОУ;

- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;

- правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной – просветительской работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;

- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

-повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка правильной организацией питания детей в группах.

- учет эффективности питания детей

5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

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

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный приём пищи-второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем ДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 СанПиН 2.3/2.43590-20).

5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд, или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.7. Ежедневно в меню должно быть включены:

-молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

5.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 Сан ПиН 2.3/2.43590-20).

5.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню- раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.10. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

5.12. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключить жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

5.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.43590-20);

-изготовление на пищеблоке ДОУ творога и другие кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов, использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными

признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока.

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДООУ.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда - не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при температуре 0 ,+2,+6 С в холодильнике.

6.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания воспитанников в группах и кафе

7.1. Работа по организации питания детей в группах и кафе осуществляется под руководством воспитателей, и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий ДООУ. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам;

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается;

7.4. Перед подачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом/мыльно-содовым раствором;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелок для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом;

7.6. Детская порция должна соответствовать меню;

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

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

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели;

8. Порядок учета питания в ДООУ.

8.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности;

8.2. Делопроизводитель осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости,

8.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 7.00.

8.5. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табелю посещаемости предыдущего дня;

8.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно табелю посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится 07.30.

8.7. Медицинская сестра диетическая обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников ДООУ.

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, бухгалтера отдела питания ГУ Централизованная бухгалтерия Кировского района.

9.2. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в ДООУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.

9.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДООУ.

10. Контроль за организацией питания в ДООУ.

10.1. При организации контроля питания в ДООУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания в ДООУ к участию в контроле привлекаются администрация ДООУ, бракеражная комиссия, Совет по питанию.

10.3. Администрация ДООУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

10.4. Специалист в сфере закупок и заместитель заведующего по АХР обеспечивают контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно), осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку(внешний вид, цвет, консистенции, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также ознакомление с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.5. Медицинская сестра диетическая, ответственная за питание ДООУ осуществляют контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объёма готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно);

10.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;

-снятие остатков;

- проверяет качество, объём и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;

- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников работниками ДОУ;

10.7. Совет по питанию осуществляет контроль:

- за правильной организацией питания детей;

- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;

- за соблюдением натуральных и денежных норм питания;

- за качеством приготовления пищи;

- за соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;

- за санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;

- за осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;

- освещение вопросов организации питания с родительской общественностью.

10.8. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ.

11.1. Заведующий ДОУ:

-несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами. Уставов Учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета ДОУ;

- утверждает 10-дневное меню;

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;

- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

- контролирует соблюдению требований СанПиН;

- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным;

11.2. Заместитель заведующего по АХР:

- контролирует выполнение натуральных норм;

-контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;

Специалист в сфере закупок:

- заключает договоры на поставку продуктов питания;

11.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе и кафе;

-несут ответственность за количество воспитанников поданных на питание;

- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

- ежедневно, не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания, уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях педагогического совета, СУ;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии;

11.4. Родители (представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни или его временном отсутствии в ДООУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания;

12. Введение специальной документации по питанию:

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

12.2. При организации питания воспитанников в ДООУ должны быть следующие локальные акты и документации:

- Положение об организации питания;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х, и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд); меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х, и от 3-х до 7).
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.43590-20).
- гигиенический журнал (в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.3/2.43590-20).
- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости).
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с приложением № 2 СанПиН 2.3/2.43590-20).
- учет поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- наличие информации для родителей о ежемесячном меню для детей;
- наличие графиковб выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- ежедневное меню-требование на следующий день;
- инструкции: по охране труда и пожарной безопасности.