

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №23  
Курортного района Санкт-Петербурга

**ПРИНЯТО**

решением общего собрания работников  
ГБДОУ детского сада №23  
Курортного района Санкт-Петербурга  
(протокол от 31.08.2021 №4)

**С УЧЕТОМ МНЕНИЯ**

Совета родителей  
ГБДОУ детского сада №23  
Курортного района Санкт-Петербурга  
(протокол от 31.08.2021 №4)

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом заведующего по ГБДОУ детский сад  
№23 Курортного района Санкт-Петербурга  
\_\_\_\_\_ Т.В.Головина

от 31.08.2021 №178

введено в действие с 01.09.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ  
УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКОГО САДА №23 КУРОРТНОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства Российской Федерации и Санкт-Петербурга по организации питания детей в детских дошкольных учреждениях, Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №23 Курортного района Санкт-Петербурга (далее по тексту - ГБДОУ).

1.2. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», Уставом учреждения ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок по обеспечению организации питания детей и условия деятельности при оказании услуг общественного питания воспитанникам в ГБДОУ детский сад №23 Курортного района Санкт-Петербурга.

## 2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Услугу по организации питания обучающихся в ГБДОУ детский сад №23 Курортного района осуществляет ООО «Воскресенье» (далее по тексту - «Организатор питания»), в соответствии с заключенным Контрактом (далее по тексту - Контракт).

2.2 «Организатор питания» и ГБДОУ выполняют свои обязанности, и имеют права по организации питания обучающихся на основании Контракта на оказание услуги по организации питания детей.

2.3 Питание осуществляется в соответствии с цикличным десятидневным меню для организации питания детей, утвержденным Начальником Управления социального питания Санкт-Петербурга, в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет посещающих ГБДОУ детский сад №23 Курортного района Санкт-Петербурга с 12 часовым пребыванием в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

2.4. Для формирования основного (организованного) меню для детей до 7-лет используется перечень (ассортимент) пищевой продукции, который входит в среднесуточный набор пищевой продукции и отсутствия в нем гастрономических изделий (сосисок, сарделек (говяжьих), колбас вареных для детского питания, консервов и т.д. в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

2.5. На основе циклического 10-дневного меню ежедневно, на следующий день, составляется меню-требование, утверждается «Организатором питания» и согласуется с заведующим ГБДОУ.

2.6. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

2.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №11 Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности).

Для детей в возрасте от 1 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;
- санитарно-эпидемиологические требования в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

#### 2.8. Особенности организации питания детей в ОУ:

При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должны соблюдаться следующие требования:

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в ГБДОУ.

Допускается употребление детьми нуждающихся в лечебном и диетическом питании готовых домашних блюд, предоставленных родителями, если в ГБДОУ созданы условия: имеется обеденный зал или специально отведенное место, оборудованных столами и стульями, имеется холодильник для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновая печь для разогрева блюд, условия для мытья рук.

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

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

2.11. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта кладовщик ООО «Организатора питания» доводит информацию до ООО «Организатора питания», составляет акт, а также составляет на имя заведующего ГБДОУ докладную с указанием причины. После чего составляется меню-раскладка, утверждается ООО «Организатором питания» и согласовывается с заведующим ГБДОУ. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

2.12. В доступных местах для родителей (в холле, в групповой ячейке) должна быть размещена информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.13. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.14. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

2.15. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

2.16. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.17. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам СанПин 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №10, таблица3).

2.18. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

2.19. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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

2.21. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.22. Для дополнительного обогащения рациона питания микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Уполномоченное лицо ведет журнал потребления количества аскорбиновой кислоты в соответствии с нормами физиологической потребности ребенка.

2.23. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

2.24. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.25. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений родителей.

2.26. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, необходимо доводить до родителей сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.27. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

2.29. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

### **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;
- воспитание культуры здорового питания.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ГБДОУ.

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

3.4. Обеденные зоны в групповых помещениях оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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.

3.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюда, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы 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. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. В группах раннего возраста, детей у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.9 Ответственность за организацию питания в группе в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и настоящим Положением несут воспитатели.

#### **4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

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

4.2. Ответственный за питание или другое уполномоченное лицо осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежедневно «Организатор питания» составляет меню-раскладку на следующий день.

4.4. ГБДОУ направляет «Организатору питания» предварительную заявку о количестве обучающихся подлежащих обеспечению питанием в день предшествующий предоставлению питания не позднее 12 часов. Меню составляется на основании фактического присутствия детей в детском саду, списки которых ежедневно, с 8.30 до 9.00 утра, подают педагоги ответственному за питание.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, то для всех детей увеличивается выход нормы блюд на последующие виды приема пищи, в соответствии с количеством отсутствующих детей, кладовщик составляет акт «вернуть на склад».

4.6. В случае увеличения детей — на завтрак уменьшается выход блюд. На последующие виды приема пищи, в соответствии с количеством прибывших детей, кладовщик составляет накладную «выдать дополнительно со склада».

4.7. 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 дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;
- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи, штучный товар (йогурт в индивидуальной упаковке, сок в индивидуальной упаковке).

4.9. Ежемесячно, не позднее 05-го числа месяца, следующего за отчётным проводится сверка взаимных расчетов между «Организатором питания» и ГБДОУ и подписывать двусторонний акт сверки оказанных услуг.

4.10. Начисление оплаты за питание производится СПб ГКУ «Централизованная бухгалтерия администрации Курортного района СПб» на основании табелей посещаемости воспитанников. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Заведующий, СПб ГКУ ЦБ администрации Курортного района СПб, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

## **5. Организация работы по обеспечению качества поставляемых продуктов питания и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при организации питания воспитанникам**

5.1 Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья «Организатор питания» должен осуществлять при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Не допускается к приёму пищевые продукты с истекшим сроком хранения, признаками порчи и без сопроводительных документов.

5.2. Ярлык от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную маркировку сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

5.3. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

5.4. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

5.5. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.6. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

5.7. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

5.8. «Организатор питания» обязан обеспечить доставку пищевых продуктов с учётом правил товарного соседства транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов, скоропортящиеся продукты доставлять охлаждёнными или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.

5.9. Обязательства «Организатора питания» по обеспечению ГБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются Государственным контрактом, гражданско-правовыми договорами бюджетного учреждения, дополнительными соглашениями, заключенными между ГБДОУ и «Организатором питания».

5.10. В случае если «Организатор питания» не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) ГБДОУ направляет претензию в письменной форме.

5.11. При обнаружении низкого качества поставленных пищевых продуктов представитель ГБДОУ (администрация) незамедлительно вызывает представителя «Организатора питания» и в его присутствии составляет акт. Некачественный продукт заменяется на продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе «Организатора питания» своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.12. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

5.13. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

5.14. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные) хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, яйцо, сыр, чай, соль и другие аналогичные).

5.15. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции:

На пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

5.16. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях питания.

5.17. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

5.18. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье детей и персонала ОУ, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

5.19. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

5.20. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

5.21. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

5.22. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

5.23. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

5.24. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

5.25. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

5.26. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

5.27. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование для учета температурного режима – термометрами.

5.28. В ГБДОУ должен соблюдаться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

5.29. В ГБДОУ должен соблюдаться производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

#### **6. Отчетность и делопроизводство.**

6.1. Заведующий совместно с Советом по питанию осуществляют ежеквартальный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях Педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №23 КУОРТНОГО РАЙОНА  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Головина Татьяна Викторовна, Заведующий  
16.09.2022 13:22 (MSK), Сертификат 1ECC2E820CE77112F8F86E19C638A8CA