

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №5 Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

на Общем собрании работников
ГБДОУ детский сад № 5
Приморского района СПб
Протокол № 5
от 08. 04. 2024г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим
ГБДОУ детский сад №5
Приморского района СПб
_____ А.В.Цаплина
Приказ № 54 - ОД
от 08. 04. 2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ

Положение об организации питания воспитанников Государственного бюджетного
дошкольного образовательного учреждения детского сада № 5 Приморского района
Санкт – Петербурга

ПОЛОЖЕНИЕ

Положение об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 5 Приморского района Санкт – Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее «Положение об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 5 Приморского района Санкт – Петербурга» (далее - Положение)

1.2. Положение разработано в соответствии с:

Конституцией РФ,

Федеральным законом от 02.01.2000 № 52-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

нормативами постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления воспитанников и молодежи»,

постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 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»,

постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 года № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №5 Приморского района Санкт – Петербурга (далее – Учреждение).

1.2. Положение является локальным нормативным актом Учреждения, регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих Учреждение и порядок организации питания воспитанников в условиях Учреждения.

1.3. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.4. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении.

1.5. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.6. Настоящее Положение принимается на Общем собрании работников Учреждения, согласовывается, утверждается заведующим Учреждения и действует до момента введения в действие нового.

2. Цель, задачи по организации питания в Учреждении

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав воспитанников раннего и дошкольного возраста на получение питания в Учреждения, сохранение здоровья воспитанников.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

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

3. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

3.1. Организация питания воспитанников возлагается на администрацию Учреждения. Обязанности по организации питания распределяются между работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными должностными обязанностями.

3.2. Получение, хранение и учет продуктов питания, контроль за качеством продуктов, производство кулинарной продукции на пищеблоке, контроль за качеством и выходом продукции, а также обеспечение штатом кухонных работников осуществляет Учреждение своими силами.

3.3. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании воспитанников, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом кладовщиком оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование, необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы Учреждения. Поставка продуктов питания должна производиться в то время, когда в Учреждении присутствует кухонный персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении.

3.7. Воспитанники Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении (четырёхразовый рацион с дополнительным вторым завтраком и «уплотненным» полдником (время приёма пищи, согласно режиму дня в группе по возрасту).

3.8. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

3.9. Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным цикличным меню, разработанным Управлением социального питания СПб по установленной форме на основе физиологических потребностей воспитанников в

пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: воспитанников с 1,5 года до 3 лет и для воспитанников с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждением.

3.10. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. При наличии названий, которые не отражают состава блюда (салат витаминный), в ежедневном меню необходимо указывать все ингредиенты блюда. В примерном двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.11. При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Следует отметить, что замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна производиться постоянно.

3.12. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.13. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично медицинскими работниками проводится искусственная С – витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню витаминизация не проводится.

3.14. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

3.15. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово – технологическое оборудование. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам нормативам к организации питания в Учреждении

3.16. Технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии, 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.

3.17. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.18. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику.

3.19. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Рекомендуется использование воды высшей категории качества. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

3.20. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей Учреждения.

3.21. При составлении 10-дневного меню 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.

3.22. Ежедневно с 08:00 до 08:55 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинскому работнику.

3.23. Медицинский работник ежедневно осуществляет учет питающихся воспитанников в Журнале посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью – заведующего Учреждения. После сбора информации, медицинский работник оформляет заявку и передает ее в 09:00 на пищеблок.

3.24. Ежедневно шеф-повар с кладовщиком составляют меню – требование и меню – раскладку на следующий день на основании количества присутствующих воспитанников в заявке.

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

3.26. При необходимости внесения изменения в меню – требование, меню – раскладку (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) шеф-поваром составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню – требование, меню – раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню – требование и меню-раскладке не допускаются. Вносить изменения в утвержденные меню – требование и меню-раскладку, без согласования с заведующим запрещается.

3.27. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций; пища подается теплой: температура первых и вторых блюд 50 – 60°C.

3.28. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику выдачи только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

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

3.31. С последующих приемов пищи (второй завтрак, обед, «уплотненный» полдник) воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

3.32. Возврат продуктов, выписанных по меню – требование и меню – раскладку 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.

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

3.34. Если на завтрак пришли больше воспитанников; чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню – требование и меню – раскладку на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т. д.).

3.35. 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.

3.36. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

3.37. Расходы по обеспечению питания воспитанников – включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Правительства Санкт-Петербурга.

3.38. Начисление оплаты за питание родителям воспитанников ежемесячно производит СПб ГКУ «Централизованная бухгалтерия администрации Приморского района Санкт-Петербурга» на основании табеля посещаемости воспитанников, который заполняют воспитатели групп. Число дето – дней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню – требовании.

3.39. СПб ГКУ «Централизованная бухгалтерия администрации Приморского района Санкт-Петербурга», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

3.40. Для обеспечения преемственности питания, родителей воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка в Учреждении, вывешивая меню в холле, при входе в здание Учреждения с указанием полного наименования блюд, их выхода.

4. Организация питания воспитанников в группах

4.1. Работа по организации питания воспитанников 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.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику выдачи, утвержденному заведующим Учреждения.

4.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи воспитанникам – 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. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 5 лет.

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом, салфетки (начиная со 2-й младшей группы);
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- воспитанники 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.

4.8. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

5. Контроль за организацией питания воспитанников в Учреждении

5.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников.

5.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании действующего СанПиН. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню – требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для воспитанников;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

5.3. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на руководителя Учреждения.