



АДМИНИСТРАЦИЯ МОСКОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 33 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
МОСКОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детский сад №33
Протокол от 30.12.2020 № 4

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий ГБДОУ №33
/Н.С. Тихонова/
Приказ от 30.12.2020 № 78

С учетом мнения

Совета родителей ГБДОУ №33
Московского района Санкт-Петербурга
Протокол №3 от 30.12.2020

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников и сотрудников
Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 33 комбинированного вида
Московского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург
2020

**Положение
об организации питания воспитанников и сотрудников
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский
сад № 33 комбинированного вида Московского района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения.

1.1 Положение об организации питания воспитанников, сотрудников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 33 комбинированного вида Московского района Санкт-Петербурга, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее Положение) разработано в соответствии с:

- статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001, с 1 июля 2002 года;
- Санитарные правила "Организация детского питания" СанПиН 2.3.2.1940-05", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 17 января 2005 год
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.4.0179-20 утв. Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» утв. Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. №231н/178;
- Методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Минздравом СССР от 14 июня 1984 г.;
- Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих ГБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ГБДОУ.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ГБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы;
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников образовательного учреждения;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников ГБДОУ (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания в ГБДОУ.

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на ГБДОУ, осуществляющие образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в ГБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе.

- 2.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ГБДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», примерным 10 дневным циклическим меню.

2.4. Питание воспитанников в ГБДОУ осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени их пребывания в ГБДОУ. Для детей, находящихся в ГБДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). На загородной даче организуется шестиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

2.5. В ГБДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.5.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.5.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.5.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.5.5. Руководитель ГБДОУ назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и меню;
- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения совместных торгов;

- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках у единственного поставщика продуктов питания, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
 - исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
 - приемку продуктов питания, включая внутреннюю экспертизу товара в соответствии со ст.41,58,94 ФЗ-44, СП 2.4.3648-20 и бракераж, который включает в себя «Производственный контроль ГБДОУ»:
 - органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус);
 - контроль целостности упаковки;
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов.
 - соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
 - соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом ГБДОУ;
 - санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
 - правильностью отбора и хранения суточных проб;
 - порядком организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.5.4 настоящего Положения об организации питания;
 - ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, 44-ФЗ ст.41,58,94.
 - Ежедневного меню-требования установленного образца;
 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - Гигиенический журнал (сотрудники).
 - расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).
- 2.6. Организация питания в ГБДОУ должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.
- 2.7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в ГБДОУ для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее примерное меню установленной формы СП 2.4.3648-20), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем ГБДОУ.
- 2.8. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в ГБДОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.
- 2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.
- 2.10. Для правильной организации питания воспитанников в ГБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- сопроводительные документы на поступающие продукты, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню для воспитанников возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет);
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- сведения об исполнении договоров (контрактов);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.11. При поставке продуктов питания в ГБДОУ поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия. Доставка поставщиком товара должна осуществляться специально оборудованным транспортным средством для доставки товара, имеющим санитарный паспорт. Поставщик должен обладать правами пользования указанным транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Транспортировка Товара должна быть осуществлена в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов.

2.12. Организация питания воспитанников в ГБДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ГБДОУ. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером.

2.13. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ГБДОУ проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Контроль за организацией питания в ГБДОУ.

- 3.1. Контроль за организацией питания в ГБДОУ осуществляют руководитель ГБДОУ, медицинские работники, бракеражная комиссия, действующая на основании Положения о бракеражной комиссии, члены родительского комитета и других общественных организаций, по согласованию с администрацией ГБДОУ.

4. Организация питания сотрудников ГБДОУ

4.1. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в ГБДОУ, в период нахождения на работе.

4.2. Сотрудник должен подать письменное заявление на имя заведующего ГБДОУ о постановке его на одноразовое питание.

4.3. Стоимость питания сотрудника устанавливается на основании расчетов калькуляции и сметы доходов и расходов Питание сотрудников.

4.4. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания согласно Правил внутреннего трудового распорядка ГБДОУ.

4.5. Для организации питания сотрудников ГБДОУ выделяется помещение и составляется график для приема пищи сотрудниками. Помещение должно быть оснащено необходимым набором посуды и хозяйственным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами.

Прошито 6, пронумеровано 6
скреплено печатью 6 (шест) листов
Заведующий ГБДОУ д/с № 33
Московского района Санкт-Петербурга
Дата « 14 » 01 2021г
М.П. Подпись /Н.С.Тихонова/
Ф.И.О.

