

ПРИНЯТО  
Общим собранием работников ГБДОУ  
детского сада №10 Красногвардейского  
района Санкт-Петербурга,  
протокол от 27.12.2017 года № 3

с учётом мнения Совета родителей  
(законных представителей)  
Протокол от 27.12.2017 № 2

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий ГБДОУ детский сад №10  
Красногвардейского района Санкт-  
Петербурга

И.В. Свиридова  
Приказ от 27.12.2017 года № 111



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКИЙ САД №10  
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
(ГБДОУ детский сад №10 Красногвардейского района Санкт-Петербурга)**

Санкт-Петербург  
2017

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 10 комбинированного вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ детский сад №10).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- ~ Законом РФ «Об образовании» № 273 ФЗ от 29.12.2012 г.,
- ~ «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (с изменениями и дополнениями), СанПин 2.4.1.3049-13,
- ~ Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями);
- ~ методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом СССР от 14 июня 1984 г.,
- ~ Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.
- ~ Уставом ГБДОУ детский сад №10.

1.2. Основными задачами организации питания детей в ГБДОУ детский сад №10 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.

1.3. Организация питания в ГБДОУ детский сад №10 осуществляется за счет средств бюджета.

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 2 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ГБДОУ детский сад №10, реализующем образовательную программу дошкольного образования.

1.5. Организацию питания детей (получение, проверка качества и соответствующей документации, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники ГБДОУ детский сад №10 (заведующий, завхоз, воспитатели, помощники воспитателей) в соответствии со штатным расписанием и сотрудники ОАО «Комбинат социального питания «ОХТА» (кладовщик, работники пищеблока) в соответствии с функциональными обязанностями.

## **2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В УЧРЕЖДЕНИИ**

2.1. Услуги по организации питания воспитанников в ГБДОУ д/с № 10 комбинированного вида Красногвардейского района оказывает ОАО «Комбинат социального питания «ОХТА» на основании гражданско-правового договора №10/ПИГ14 от 30.12.2013. Питание организовано в соответствии с СанПиНом 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г. с изменениями от 27.08.2015 г. на основании циклического десятидневного меню для организации питания воспитанников в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, с пребыванием 12 часов, разработанного и утвержденного Управлением социального питания Санкт-Петербурга 08.08.2017 начальником Управления социального питания Н.А. Петровой.

2.2 Воспитанники ГБДОУ детский сад №10 получают четырехразовое сбалансированное питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.3. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим ГБДОУ детский сад №10. На каждое блюдо заведена технологическая карта установленного образца, в которой отражен белковый, жировой, углеводный состав блюд, калорийность.

2.4 При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ГБДОУ детский сад №10 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед - 35%; «уплотнённый» полдник с включением блюд ужина- (15%-20%). В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.5. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать  $\pm 10\%$ , микронутриентов  $\pm 15\%$ .

2.6. Меню содержит 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 соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допущено повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.7. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю

2.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН (с изменениями и дополнениями) таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины и делается отметка в бракеражном журнале. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню – требование не допускаются.

2.10. Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. Колбасные изделия в детском саду не используются. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдены установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в ГБДОУ детский сад №10 проводится круглогодичная искусственная С-витаминозация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего (или её заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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); крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.14. При транспортировке пищевых продуктов соблюдаются условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.15. На все компоненты, используемые при приготовлении блюд, представлены действующие декларации о соответствии и срокам реализации.

2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха гигрометрами в сухой кладовой и овощном цеху, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.17. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ГБДОУ детский сад №10 соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии, ежедневно осматривается, делается отметка в соответствующем журнале.

2.18. Оборудование и содержание пищеблока соответствует санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.19. Для приготовления пищи используется электрооборудование, газовая плита.

2.20. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику. Результаты осмотра фиксируются в соответствующем журнале.

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

2.22. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений

верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.23. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.24. В Учреждении организован питьевой режим.

2.25. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче, при входе в ГБДОУ и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.26. Ежедневно медицинским работником ведётся учет питающихся воспитанников с занесением данных в таблицу посещаемости воспитанников, а также сотрудников, питающихся в организации.

2.27. Документация по организации питания и ответственные:

В организации ведётся заполнение следующих журналов:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – ответственный медсестра.
- Журнал С-витаминации – ответственный медсестра.
- Накопительная ведомость выполнения норм продуктового набора – ответственный медсестра.
- Журнал здоровья – ответственный медсестра.
- Журнал бракеража сырой продукции – ответственный кладовщик.
- Журнал учета температурного режима в холодильниках и холодильной камере – ответственный кладовщик.
- Журнал санитарного состояния пищеблока – ответственный повар.

### **3 . ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ**

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующий ГБДОУ детский сад №10 издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. Ежедневно составляется меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра отмечает медсестра.

3.4. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, масло сливочное, масло растительное, сахар. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: мясо, птица, печень. Так как перед закладкой, если они прошли тепловую обработку, срок их реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.5. Учет продуктов питания в кладовой проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца и в журнале прихода и расхода продуктов.

3.6. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

#### **4. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.**

4.1. Поставки продуктов в ГБДОУ детский сад №10 осуществляет снабжающая организация ОАО «Комбинат социального питания «ОХТА» на основании договора, заключенного между ГБДОУ детский сад №10 и снабжающей организацией.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ГБДОУ детский сад №10 всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ГБДОУ детский сад №10 и снабжающей организацией.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и подлежит возврату.

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

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ГБДОУ детский сад №10. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ГБДОУ детский сад №10. Исходя из этого, график завоза продуктов в ГБДОУ детский сад №10 подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ГБДОУ детский сад №10 имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

#### **5. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения при организации питания в ГБДОУ детский сад

№10 администрация руководствуется санитарными правилами СанПин 2.4.1.-3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. При организации питания в ГБДОУ детский сад №10 наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением 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 десятидневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ГБДОУ детский сад №10 осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены совета родителей ГБДОУ детский сад №10 в рамках работы Комиссии по контролю за организацией питания в ГБДОУ детский сад №10.

## **6. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО.**

6.1. Отчеты об организации питания в ГБДОУ детский сад №10 доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников образовательной организации, совета родителей, совета по питанию) по мере необходимости, но не реже одного раза в год. Информация по организации питания выкладывается на сайт ГБДОУ детский сад №10.

6.2. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН с изменениями и дополнениями).