

Принято

Управляющим Советом
ГБДОУ детского сада №131
Невского района Санкт-Петербурга
протокол от 21.01.2021г. № 4

с учетом мнения Совета родителей
ГБДОУ детский сад № 131
Невского района Санкт-Петербурга
протокол от 19.01.2021 № 3

Утверждено

приказ заведующего
ГБДОУ детским садом №131
Невского района Санкт-Петербурга
от 25.01.2021 № 19

Иванова Г.В.



**Положение об организации питания воспитанников
государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 131 компенсирующего вида
Невского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано Государственным бюджетным дошкольным образовательным учреждением детский сад № 131 компенсирующего вида Невского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

Федеральным законом от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция);

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами « Гигиенические требования к безопасности и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36;

Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» Утвержден Решением КТС № 880 от 09.12.2011г.;

нормативно-методическими документами законодательства Российской Федерации и Санкт-Петербурга по организации питания;

Уставом ГБДОУ;

действующим порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основной образовательной программе дошкольного образования, адаптированной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее - АООП ДО).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ГБДОУ от 3 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ГБДОУ, реализующему образовательную деятельность по образовательной программе дошкольного образования, адаптированной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с фонетико-фонематическими нарушениями речи, тяжелыми нарушениями речи, задержкой психического развития, с расстройствами аутистического спектра); присмотру и уход за детьми. Руководствоваться принципами здорового питания.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ГБДОУ являются:

- создание оптимальных условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием с целью укрепления здоровья воспитанников;
- гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд (соблюдение условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания);
- осуществление производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания);

1.4. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляют работники ГБДОУ в соответствии с

функциональными обязанностями (заведующий, заместители заведующего, повар, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателя).

1.5. Ответственность за организацию питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания несет заведующий ГБДОУ.

2. Организация питания детей на пищеблоке ГБДОУ

2.1. Воспитанники ГБДОУ получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в ГБДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 3 до 7 лет, разработанным Управлением социального питания Санкт-Петербурга, согласованными утвержденным Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно. При 12-часовом пребывании организован "уплотненный" полдник с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

2.3. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, (аллергики) в меню- требование обязательно включаются блюда для диетического питания для аллергиков. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и медицинском кабинете. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности

2.4. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню- требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим ГБДОУ. На каждое блюдо составляется технологическая карта установленного образца, разработанная Управлением социального питания Санкт-Петербурга.

2.6. При необходимости внесения изменения в меню, кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню- требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.7. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно- эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке медицинской организацией отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции;

- отбор суточной пробы проводятся назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие;
- суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C;
- не допускается к реализации пищевая продукция домашнего (непромышленного изготовления);
- крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы – промывают проточной водой;
- потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием – промывают проточной водой и протирают ветошью;
- горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C;
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, пищевых веществ;

2.8. Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.10. Для детей нуждающихся в лечебном питании (аллергикам) организуется отдельное питание, при наличии рекомендаций от врача аллерголога с перечнем замены продуктов для приготовления отдельных блюд.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, рекомендации по организации здорового питания.

2.12. Оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в ГБДОУ.

2.13. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вентиляцией.

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.

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

3.3. Категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя:

- промывает столы горячей водой с мылом;
- тщательно моет руки;
- одевает одноразовые перчатки
- надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветривает помещение;
- сервирует столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

3.6. Категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.

3.7. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов посуду, салатники;
- дети 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.

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

3.9 Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

4.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ГБДОУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно медицинской сестрой (или другим назначенным ответственным) ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

- 4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.
- 4.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 4.5. С последующим приемом пищи /второй завтрак, обед, полдник/ дети, отсутствующие в ГБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту.
- 4.6. Если на завтрак пришли больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо масло сливочное.
- 4.7. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии ГБДОУ с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.
- 4.8. Учет и анализ поступления продуктов питания в кладовой ведется в накопительной ведомости путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.9. Начисление платы за питание для сотрудников производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который ведёт кладовщик.
- 4.10. Плата за питание детей не взимается, согласно компенсирующего вида ГБДОУ (дети с ОВЗ).

5. Производственный контроль за организацией питания детей

- 5.1. При организации питания в ГБДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.
- 5.2. Осуществление производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания);
- 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 10-дневным 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.

5.6. Заведующим совместно с медицинским персоналом и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в ГБДОУ на учебный год, который утверждается приказом.

5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ГБДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены бракеражной комиссии и Совета по питанию ГБДОУ, в состав которых включаются родители воспитанников.

5.7.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при–транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность кладовые для хранения продуктов питания, а также–условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества–приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных–пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход–блюдов;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций– и количеству детей.

5.7.2. Совет по питанию осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно–эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- за организацией питания детей и детей-аллергиков на группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка столов, гигиена приема 2.3/2.4.3590-20 пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;
- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов,– оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);

- за выполнением 10-ти дневного меню, утвержденного Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу, за выполнением норм раскладки;
- за организацией транспортировки продуктов, их качеством;
- за ведением документации по организации питания.

6. Отчетность

6.1. Заведующий совместно с Советом по питанию осуществляют ежемесячный анализ деятельности ГБДОУ по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в ГБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Педагогического совета, родительского комитета, 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 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).