



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 43
комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
ГБДОУ детского сада № 43
Невского района Санкт-Петербурга

Протокол от 29.08.2023 г. № 2

УЧТЕНО МНЕНИЕ

Совета родителей
(Законных представителей)
ГБДОУ детского сада № 43
Невского района Санкт-Петербурга

Протокол от 29.08.2023 г. № 2



УТВЕРЖДЕНО
Заведующим ГБДОУ детским садом № 43
Невского района Санкт-Петербурга
О.В. Козловская

Приказ от 29.08.2023 г. № 29

Положение о Совете по питанию

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 43 комбинированного вида
Невского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

2023

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 43 комбинированного вида Невского район Санкт-Петербурга

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии документами:

- Федеральный Закон РФ № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2 – ФЗ в редакции 30.12.2001 г. с изменениями от 25.10.2007 г.;
- Федеральный Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ 30.03.1999 г. в редакции от 13.07.2020 г.;
- Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ 02.01.2000 г. (ст. 9) в редакции от 13.07.2020 г.;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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 детей и молодежи»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 2 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 43 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга, утвержденного распоряжением Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга от 21.07.2023 № 916-р;

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. Организация питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 43 комбинированного вида Невского район Санкт-Петербурга осуществляется за счет средств бюджета.

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 Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 43 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга (заведующий, завхоз, воспитатели, помощники воспитателей) в соответствии с функциональными обязанностями.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГБДОУ

2.1. Дети получают четырехразовое питание: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник.

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими

предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

3. РЕЖИМ ПИТАНИЯ

3.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

3.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего детским садом.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

4.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- график смены кипяченой воды;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- программу производственного контроля ХАССП;

4.4. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим ГБДОУ детский сад № 43. На каждое блюдо заведена технологическая карта установленного образца, в которой отражен белковый, жировой, углеводный состав блюд, калорийность.

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

4.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, утвержденные справками из медицинских учреждений, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания (замены производятся в рамках имеющегося договора о поставке продуктов).

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

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

4.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждения запрещается.

4.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°

4.11 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

4.12. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

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

4.14. При транспортировке пищевых продуктов соблюдаются условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарноэпидемиологических требований к их перевозке.

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

4.16. 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.

4.17. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха - СанПиН 3.1/2.4.3598-20

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

5.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному заведующим образовательного учреждения.

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

5.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата;
- подается первое блюдо;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов грязную посуду;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.7. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

5.8. В группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

6. ПИТЬЕВОЙ РЕЖИМ

6.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается одним способом: кипяченой водой.

6.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в детском саду.

6.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.4.3648-20.

7. ПОРЯДОК ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ, УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ЗА ПРОДУКТАМИ ПИТАНИЯ

- 7.1. К началу учебного года заведующий учреждением издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 7.2. Ответственное лицо за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости.
- 7.3. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 09.00 до 9.30 часов утра подает помощники воспитателя либо воспитатели групп.
- 7.4. На следующий день до 9.30 часов помощники воспитателя либо воспитатели групп подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 7.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 7.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 7.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: – мясо, кури, печень; – овощи, если они прошли тепловую обработку; – продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 7.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 7.9. Учет продуктов ведется кладовщиком в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.
- 7.10. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.
- 7.11. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью.
- 7.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ОУ, бухгалтера.
- 7.13. Продукты питания должны иметь сертификаты соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ

- 8.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обед – второе блюдо), норма которого соответствует детской порции в возрастной группе с 3 лет до 7 лет.
- 8.2. Питание сотрудников производится из отдельного с детьми котла (без права выноса).
- 8.3. Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующей и приказа заведующего ОУ, который издается на учебный год.

8.4. Табель довольствующихся сотрудников ведет ответственный, который назначается приказом заведующего.

8.5. Посуда, тара, используемые для питания сотрудников в ОУ имеет соответствующую маркировку, хранится отдельно от детской посуды.

9. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

9.1. Отчеты об организации питания в ОУ при необходимости могут доводиться до всех сотрудников (на Общем собрании работников ОУ).

9.2. Оформляются основные документы для приготовления пищи на пищеблоке ОУ:

- Меню-раскладка;
- Технологические карты;
- Утвержденное десятидневное меню;
- Наличие продуктов;
- Суточные нормы продуктов питания на одного ребенка;
- Сведения о стоимости продуктов;
- Нормы взаимозаменяемости продуктов;
- Нормы отходов продуктов при холодной и тепловой обработки;
- Таблица химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов

10. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

10.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

10.2. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.