

**ПРИНЯТО**

Решением Общего собрания работников ОУ  
Протокол № 3 от 25.12.2020

С учетом мнения Совета родителей ОУ  
Протокол № 2 от 23.12.2020

**УТВЕРЖДЕНО**

Заведующий ОУ

Л.В. Устюгова

Приказ № 68 п.8 от 25.12.2020

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО  
БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО  
САДА № 71 КИРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Санкт-Петербург,  
2020 г.

## **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 71 Кировского района Санкт-Петербурга (далее – Положение) разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 71 Кировского района Санкт-Петербурга (далее - Образовательное учреждение) обеспечивает рациональное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания по установленным нормам.

1.3. Основными задачами организации питания обучающихся в Образовательном учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в Образовательном учреждении осуществляется за счет средств бюджета и средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в возрасте от 2 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Образовательном учреждении, реализующем «Основную образовательную программу дошкольного образования Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 71 Кировского района Санкт-Петербурга».

1.6. Контроль за организацией питания обучающихся (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Образовательного учреждения.

1.7. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего Образовательным учреждением.

## **2. Организация питания обучающихся в Образовательном учреждении**

2.1. Обучающиеся Образовательного учреждения получают четырехразовое питание: завтрак (время приема пищи с 08 час. 30 мин. до 09 час. 00 мин.), второй завтрак (время приема пищи с 10 час. 30 мин. до 11 час. 00 мин.), обед (время приема пищи с 12 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин.) и полдник (время приема пищи с 15 час. 30 мин.), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. В Образовательном учреждении организован «уплотненный полдник» с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Распределение общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Образовательном учреждении 12 часов, осуществляется по нормативам. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.3. Суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах устанавливается в соответствии с таблицей 1 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4. Питание осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Образовательного учреждения, рассчитанным на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

2.5. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, 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. При наличии детей, имеющих рекомендации от врача по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о воспитанниках с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих воспитанников с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

2.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности в соответствии с Приложением № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.7. На основании утвержденного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим Образовательным учреждением. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться суммарные объемы блюд по приемам пищи в соответствии с таблицей 3 Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) должна соответствовать таблице 1 Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

2.9. Питание обучающихся 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 продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд в соответствии с принципами ХАССП.

2.10. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

2.11. Выдавать готовую пищу воспитанникам следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных пищевых продуктов. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.13. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля приёма пищевых продуктов регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.14. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативнотехнической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

- 2.15. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Образовательного учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 2.16. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 2.17. Технологическое оборудование, 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.
- 2.18. Для приготовления пищи используется электрооборудование.
- 2.19. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 2.20. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 2.21. 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.
- 2.22. Для обеспечения преемственности питания родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции.

### **3. Порядок учета питающихся**

- 3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим Образовательным учреждением издается приказ о контроле за организацией питания, назначении ответственного, определяются его функциональные обязанности.
- 3.2. Ежедневно ведётся учёт питающихся воспитанников с занесением данных в Журнал учета посещаемости.
- 3.3. 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 питания в Образовательное учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Образовательного учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки продуктов, а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Образовательным учреждением и снабжающей организацией. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция, в том числе продовольственное (пищевое) сырьё, не принимаются.
- 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, составляется акт и товар не принимается.

4.5. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы Образовательного учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Образовательном учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Образовательном учреждении подлежит согласованию с его руководителем.

## **5. Отчетность и делопроизводство**

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Образовательного учреждения по организации питания воспитанников.

5.2. Заведующим совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Образовательном учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Образовательном учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются сотрудники и родительская общественность.

5.4. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.