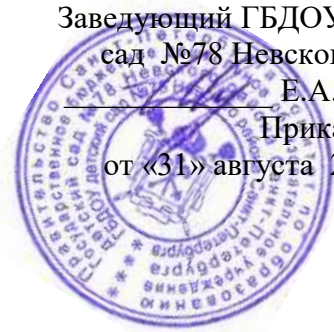


**Принято**  
Общим собранием  
Протокол № 1  
от «31» августа 2021 года

**Утверждено**  
Заведующий ГБДОУ детский  
сад №78 Невского района  
Е. А. Иванова  
Приказ № 60/1  
от «31» августа 2021 года



**Учтено**  
мнение родителей (законных представителей)  
Протокол Совета родителей  
№ 1 от «31» августа 2021 года

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания в**  
**Государственном бюджетном дошкольном образовательном**  
**учреждении детском саду №78 Невского района Санкт-Петербурга**

**Санкт-Петербург**  
**2021 г.**

## Положение об организации питания

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для ДООУ, в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минздравсоцразвития РФ, Минобрнауки РФ от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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», зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020г. № 61573;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания общественного питания населения», зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 ноября 2020г. № 60833;
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 №569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 №873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга от 24.09.2008 №569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №78 Невского района Санкт-Петербурга (далее ГБДОУ).
- Питание детей в детских дошкольных учреждениях. Методические рекомендации" (утв. Минздравом СССР 14.06.1984 N 11-14/22-6)
- "Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях (Методические рекомендации)" (утв. Минздравом СССР 13.03.1987 N 4265-87, N 114/6-33)
- ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./,
- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г.,

- Инструкция по проведению С-витаминизации питания (6 июня 1972 г. N 978-72).  
Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей, работников на получение питания в ГБДОУ, сохранение здоровья детей, сотрудников.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- 1.2.1. Основные направления работы по организации питания в ГБДОУ;
- 1.2.2. Распределение обязанностей в области организации питания в ГБДОУ; между администрацией, организатором питания;
- 1.2.3. Направления работы по организации питания в ГБДОУ:
  - изучение актуальной нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении (законодательство, СанПин и т.д.);
  - материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
  - организация питания детей;
  - организация питания сотрудников;
  - просвещение сотрудников ГБДОУ (в области организации питания);
  - контроль и анализ условий организации питания в ГБДОУ;
  - разработка мероприятий по вопросам организации питания в ГБДОУ; · изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;
- 1.2.5. Деятельность Совета по питанию;
- 1.2.6. Деятельность бракеражной комиссии;
- 1.2.7. Деятельность комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
- 1.2.8. Деятельность комиссии по контролю закладки основных продуктов.

## 2. Основные направления работы по вопросам организации питания.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению:

№	Наименование мероприятия	Ответственные лица
1	Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в ГБДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей.	Заведующий
2	Руководство и осуществлением контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях.	Заведующий Ответственный за организацию питания

3	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПин к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания.	Заведующий, Завхоз
4	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Завхоз
5	Передача меню- требования на пищеблок	Ответственный за организацию питания
7	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Бракеражная комиссия
8	Соблюдение технологии приготовления блюд	Медицинский персонал, комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
9	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Ответственный за организацию питания
10	Ведение журнала С – витаминизации	Медицинский персонал
11	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Ответственный за организацию питания
12	Прохождения сотрудниками ГБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования	Ответственный за организацию питания
13	Учет прохождения медицинского освидетельствования, гигиенического обучения	Организатор питания
14	Утверждение состава Совета по питанию	Заведующий
15	Заседания Совета по питанию	Председатель совета по питанию
16	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию	Секретарь совета по питанию
17	Утверждение состава бракеражной комиссии	Заведующий
18	Утверждение состава комиссии по контролю за организацией и качеством питания.	Заведующий
19	Утверждение состава комиссии по контролю закладки продуктов	Заведующий
20	Соблюдение режима питания	Медицинский персонал, Заведующий
21	Соблюдение графика получения питания	Медицинский персонал, Заведующий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

22	Соблюдение требований к раздаче пищи в каждой возрастной группе	Воспитатели, помощники воспитателя
23	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету	Воспитатели
24	Информирование родителей (законных представителей)	Совет по питанию
25	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении	Заведующий, Совет по питанию

### 3. Направления работы по организации питания в ГБДОУ.

#### 3.1. Общие вопросы организации питания

Питание детей в ГБДОУ может быть организовано счет средств бюджета,

Организация питания в ГБДОУ осуществляется представителями организатора питания.

Поставка продуктов в ГБДОУ осуществляется организатором питания.

В ГБДОУ в соответствии с установленными требованиями созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабжены соответствующей мебелью; - разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

Составление меню возлагается на организатора питания.

#### 3.1. Организация питания детей

Организация питания детей в ГБДОУ осуществляется на основании договора между администрацией ГБДОУ и организатором питания.

##### 3.1.1. Организация питания на пищеблоке:

Питание в ОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – имеется отдельное меню. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; - данные о химическом составе блюд; - сведениями о наличии продуктов.

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

При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

Меню-требование и технологические карты являются основными документами для приготовления пищи на пищеблоке.

При необходимости внесения изменения в меню медицинскими работниками и членами бракеражной комиссии составляется акт.

Ежедневно, медицинскими работниками ведется учет питающихся детей. Выдача готовых блюд следует только с разрешения медицинских работников, после снятия проб и записи в журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

### 3.1.2. Организация питания детей в группах:

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.

Получение пищи на группу осуществляется по графику. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети). Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- 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.

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

### 3.2. Организация питания сотрудников.

Организация питания сотрудников производится на основании договора об организации питания сотрудников.

### 3.3. Контроль условий организации питания в ГБДОУ.

#### 3.3.1. Производственный контроль

К началу учебного года заведующей ОУ издается приказ об организации питания, определяются круг ответственных лиц, их функциональные обязанности.

В соответствии с положениями: о «Совете по питанию», «Бракеражной комиссии», «Комиссии по контролю за организацией и качеством питания»,

Указанные комиссии, в пределах своих полномочий, осуществляют следующие виды контроля:

- Оперативный (даёт информацию для последующего, уже более длительного контроля и анализа, осуществляется ежедневно)
- входной (условия перевозки продуктов питания, наличие сопроводительных документов и сертификатов, сроки годности поставляемой продукции).
- текущий (соблюдением режима приготовления пищи, норм закладки продуктов питания, соответствие рациона питания)
- выходной (соответствие объемов блюд, органолептические показатели, снятие проб, раздача и сервировка столов)
- Тематический (проводится с целью всестороннего изучения уровня работы по определенной узкой теме)
- Фронтальный (проводится с целью изучения состояния воспитательно-образовательной работы по всем видам деятельности)

В соответствии с договором об организации питания в обязательном порядке привлекаются сотрудники организатора питания, в соответствии с их должностными обязанностями.

### 3.3.2. Контроль выполнение договора по организации питания.

Медицинские работники осуществляют учет питающихся детей в журнале посещаемости детей,

который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

Ежедневно, медицинские работники осуществляют учет фактически присутствующих обучающихся в группах, оформляют заявку о количестве питающихся и передают ее на пищеблок.

При незапланированном увеличении количества питающихся, сверх заявленного, для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

Начисление оплаты за питание производится бухгалтером ДООУ на основании табелей посещаемости. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании. Бухгалтерия ДООУ, сверяя данные с администрацией, осуществляют контроль рационального расходования бюджетных средств.

### 3.4. Совет по питанию:

Функционирует в соответствии с положением о «Совете по питанию».

Цели совета:

- содействие в организации питания.
- координация деятельности действующих в ДООУ комиссий, всесторонний анализ организации питания.

- проведение просветительской работы по организации питания в ДОУ. - информирование заинтересованных сторон об организации питания в ДОУ.

### 3.5. Бракеражная комиссия:

Функционирует в соответствии с положением о «Бракеражной комиссии».

Цели комиссии:

- осуществления контроля качества доставляемых продуктов

### 3.6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания:

Функционирует в соответствии с положением о «комиссии по контролю за организацией и качеством питания».

Цели комиссии:

- осуществления контроля за организацией питания детей
- соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.