

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 30 для детей раннего возраста
Колпинского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

На заседании
Педагогического совета
ГБДОУ детского сада № 30
Колпинского района СПб
Протокол № 6
От «19» 07 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детского
сада № 30 Колпинского
района СПб


М.В.Шкуратова
Приказ № 77
От «19» 07 2017 г.



СОГЛАСОВАНО

Решением
Совета родителей
ГБДОУ детского сада № 30
Колпинского района СПб
Протокол № 4
От «25» 05 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Решением
Общего собрания
ГБДОУ детского сада № 30
Колпинского района СПб
Протокол № 2
От «23» 05 2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

в ГБДОУ детском саду № 30 Колпинского района СПб

Санкт-Петербург, г. Колпино
2017 год

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 30 для детей раннего возраста
Колпинского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

На заседании
Педагогического совета
ГБДОУ детского сада № 30
Колпинского района СПб
Протокол № _____
От «__» _____ 201__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детского
сада № 30 Колпинского
района СПб
_____ М.В.Шкуратова
Приказ № _____
От «__» _____ 201__ г.

СОГЛАСОВАНО

Решением
Совета родителей
ГБДОУ детского сада № 30
Колпинского района СПб
Протокол № _____
От «__» _____ 201__ г.

СОГЛАСОВАНО

Решением
Общего собрания
ГБДОУ детского сада № 30
Колпинского района СПб
Протокол № _____
От «__» _____ 201__ г.

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в ГБДОУ детском саду № 30 Колпинского района СПб

Санкт-Петербург, г. Колпино
2017 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №30 для детей раннего возраста Колпинского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с действующими законодательными и нормативными актами:

- ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом РФ «О качестве безопасности продуктов питания» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ;
- Федеральным законом РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ;
- Федеральным законом РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2-ФЗ;
- Федеральным законом РФ «О качестве безопасности продуктов питания» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» от 15.05.2013;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» от 14.11.2001;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» от 19.01.2005;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» от 08.11.2001;
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 г. № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 г. № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Методическими рекомендациями от 18.12.2008 г. МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»;
- Постановлением Министерства здравоохранения РФ от 05.03.2004 г. № 9 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов»;
- Уставом ГБДОУ.

1.3. Настоящее регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих ГБДОУ и порядок организации питания детей в условиях ГБДОУ.

1.4. ГБДОУ обеспечивает рациональным и сбалансированным питанием детей по установленным нормам, в соответствии с их возрастом, временем пребывания в детском саду.

1.5. Основными задачами организации питания детей в ГБДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и

сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

1.6. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ГБДОУ, реализующему образовательную программу дошкольного образования.

1.7. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) осуществляется сотрудниками пищеблока и работниками ГБДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.8. Ответственность за организацию питания несет руководитель ГБДОУ.

1.9. Направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
 - организация обучения сотрудников по вопросам организации питания;
 - материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
 - рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
 - организация питания воспитанников;
 - организация питания сотрудников;
 - инструктаж сотрудников пищеблока;
 - инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
 - контроль и анализ условий организации питания детей раннего возраста, детей-аллергиков;
 - разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ГБДОУ;
 - разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
 - организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты; средствами дезинфекции;
 - изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных организациях, пропаганда вопросов здорового питания.
- 1.10. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения.

2. Организация питания в ГБДОУ

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

2.2. Питание в ГБДОУ организуется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню для детей от 1 до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием ГБДОУ, составленным на основании примерного циклического 10-дневного меню для детей от 1 года до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления

продуктов, разработанным Управлением социального питания исогласованным с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу.

2.3. При составлении меню и расчете калорийности соблюдаются оптимальные соотношения пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) 1 : 1 : 4 соответственно.

2.4. Меню составляется в соответствии с рекомендованным ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

2.5. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, 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.

2.6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение № 5). Замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях, не проводится постоянно.

2.7. Наименование блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном 10 - дневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.

2.8. Согласно утвержденного примерного 10-дневного меню ежедневно накануне приготовления пищи кладовщик составляет меню-требование в электронном виде, с указанием выхода блюд для детей раннего возраста. Меню-требование является основным документом по питанию, его утверждает заведующий ГБДОУ, подписывают медицинская сестра, кладовщик, повар исполнитель.

2.9. На основании меню-требования кладовщик накануне приготовления пищи выдает продукты на пищеблок на весь день.

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

2.11. Сведения о детях-аллергиках с рекомендациями по диетическому питанию имеются у кладовщика, на пищеблоке, в группах и у медсестры.

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

2.13. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ГБДОУ, запрещается.

2.14. Количество детей, поставленных на питание, должно соответствовать фактически присутствующим. Допустимая разница между фактически присутствующими и поставленными на питание, 1-3 человека. При разнице 4 и более составляется: акт возврата на склад или накладная дополнительной выдачи на пищеблок. На продукты, заложенные в котел, возврат не производится.

2.15. Организация питания осуществляется на основе принципов щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.16. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60... +65 С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже

+15 С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

2.17. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется С-витаминизация третьих блюд (компот или кисель) после его охлаждения до температуры +15 С (для компота) и +35 С (для киселя) непосредственно перед раздачей. С-витаминизация в ГБДОУ осуществляется из расчета для детей от 1–3 лет – 35 мг на порцию.

Витаминизированные блюда не подогревают. Сведения заносятся в журнал «Проведение витаминизации третьих блюд» (Приложение № 11).

2.19. Для организации питьевого режима в ГБДОУ используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3 часов.

2.20. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка. В приемных всех возрастных групп вывешивается ежедневное меню.

2.21.

3. Организация работы пищеблока

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

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами (Приложение № 7), в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты находятся на пищеблоке и у кладовщика.

3.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек, назначенной приказом заведующего ГБДОУ. Результаты контроля регистрируются в листах «Бракераж готовой продукции». Листы подписывают члены бракеражной комиссии, повар и заведующий.

3.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо) – в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.6. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи, датой отбора и подписью ответственного за отбор суточных проб. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинской сестрой.

3.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.8. Обработка яиц проводится в специально отведенном месте цеха сырой продукции, строго соблюдая инструкцию, с использованием средства для обработки (дезинфекции) скорлупы яиц «Ника-2». Для полного погружения яиц в раствор используется перфорированная емкость.

4. Организация питания воспитанников в группах

4.1. 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ГБДОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

4.4. 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.

4.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

4.6. Детская порция должна соответствовать меню.

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

4.8. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим Положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

5. Порядок учета питания в ГБДОУ

5.1. К началу учебного года заведующий ГБДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание (кладовщик), определяет его функциональные обязанности.

5.2. Кладовщик ежедневно составляет меню-требование на следующий день. Меню составляет на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают воспитатели.

5.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, то для всех детей увеличивается выход блюд. На последующие виды приема пищи, в соответствии с количеством отсутствующих детей, кладовщик составляет акт «вернуть на склад».

5.4. В случае увеличения детей – на завтрак уменьшается выход блюд. На последующие виды приема пищи, в соответствии с количеством прибывших детей, кладовщик составляет накладную «выдать дополнительно со склада».

5.5. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если: они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания; мясо, куры, печень, рыба; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное; сахар, крупы, макароны, овощи, штучный товар (йогурт в индивидуальной упаковке, сок в индивидуальной упаковке).

5.7. Кладовщик ведет учет продуктов в программе «Вижен-Софт». В конце каждого месяца кладовщик подсчитывает итоги и сверяет с бухгалтером, ответственным за питание.

6. Организация по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

6.1. Поставку продуктов в ГБДОУ осуществляет снабжающая организация, получившая право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

6.2. Продукты питания поставляются в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ГБДОУ. Поставка продуктов производится во время присутствия персонала, ответственного за приемку продукции.

6.3. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

6.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детском саду осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки, сохраняются до окончания реализации продукции.

6.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет бракеражная комиссия ГБДОУ. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов» (Приложение № 10).

6.6. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, предусмотренной законодательством Российской Федерации.

6.7. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

6.8. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами,

7. Финансирование расходов на питание воспитанников в ГБДОУ

7.1. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости детей, которые заполняют воспитатели. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия сверяет данные, осуществляет контроль рационального

расходования бюджетных средств.

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и родительской платы.

7.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ГБДОУ.

8. Организация контроля за питанием

8.1. В ГБДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей:

8.1.1. Контроль качества и безопасности поступающего сырья и компонентов, условий их хранения и соблюдения сроков реализации и годности;

8.1.2. Контроль производства продукции по ходу технологического процесса (правильность расчетов необходимого количества продуктов, качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции);

8.1.3. Контроль соблюдения режима питания и возрастных объемов порций для детей;

8.1.4. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима;

8.1.5. Контроль соблюдения персоналом личной гигиены.

8.1.6. Ежемесячно выполняется контроль над выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности). Бухгалтерия составляет отчет по выполнению натуральных норм питания, кладовщик - отчет по физиологическим нормам в суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии.

8.2. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, кладовщика, медсестры, педагогами, помощниками воспитателя определяется должностными инструкциями.

8.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ГБДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены Совета родителей.

9. Питание сотрудников

9.1. Организация питания сотрудников осуществляется посредством заключения договора на поставку продуктов питания для сотрудников со снабжающей организацией.

9.2. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе.

9.3. Порядок питания сотрудников утверждается приказом по учреждению.

9.4. Оплату питания снабжающей организации производит работник, ответственный за питание сотрудников.

9.8. Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заведующий ГБДОУ.

10. Отчетность и делопроизводство

10.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ГБДОУ по организации питания детей.

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