

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 11
общеразвивающего вида Василеостровского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

Решением

Общего собрания работников

08.11.2019 протокол № 2

С учетом мнения Совета родителей

08.11.2019 протокол № 2

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий

_____ М.В. Лимарева

08.11.2019 приказ № 168-ОД

П О Л О Ж Е Н И Е

об организации питания воспитанников

Санкт-Петербург
2019 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 11 общеразвивающего вида Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – Организация) и порядок организации горячего питания детей в условиях Организации.

1.3. Организация обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Организации.

1.4. Основными задачами организации питания детей являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Положение содержит права и обязанности Исполнителя по контракту оказания услуги по организации горячего питания (далее – Исполнитель) и Организации.

1.6. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания.

1.7. Организация питания детей:

- получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке обеспечивается сотрудниками Исполнителя по контракту оказания услуги по организации горячего питания;

- создание условий для приема пищи детьми в группах и пр. обеспечивается работниками Организации в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на работников Организации и представителей Исполнителя по контракту оказания услуги по организации горячего питания в Организации.

1.9. В Организации создается и действует Совет по питанию, Бракеражная комиссия.

II. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ОРГАНИЗАЦИИ

2.1. Воспитанники Организации получают четырехразовое питание. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, находящихся в Организации на протяжении 12 ч, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; обед – 30-35%; уплотненный полдник (30 - 35%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак (5%).

2.3. Питание в Организации организуется в соответствии с примерными циклическими десятидневными меню для организации питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с

физиологическими нормами потребления продуктов питания, согласованными начальником Управления Социального питания Правительства Санкт-Петербурга. Ответственные: Исполнитель.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Ответственные: Исполнитель.

2.4. Примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

2.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

2.6. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на первом этаже в холле и в групповых раздевалках. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

2.7. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

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

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

2.8. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией (не менее трех человек, из назначенного приказом состава Совета по питанию). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.10. 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 (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). 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 и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

2.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях;

- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.12. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом Исполнителем. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

2.13. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

2.14. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

2.15. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную

одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом Исполнителя. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.17. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

2.18. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

2.19. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Организации должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

2.20. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.21. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.22. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.23. Работники, связанные с организацией питания должны иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической

подготовки и аттестации, допуск к работе.

2.24. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

2.25. Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

2.26. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.27. В Организации должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.34. Ежедневно ответственный ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета, заявку.

III. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С ИСПОЛНИТЕЛЕМ ПО КОНТРАКТУ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

Организация питания осуществляется в соответствии с Контрактом на оказание услуг по организации горячего питания с Исполнителем, получившим право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством.

Исполнитель оказывает услуги по организации горячего питания в Организации в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами для нужд Организации.

Исполнитель оказывает услуги в соответствии с количеством дето-дней, указанных в Расчете стоимости оказания услуг, «Примерным циклическим десятидневным меню для организации питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания», утвержденным Управлением социального питания.

3.1. Сроки и порядок приемки услуг

Сдача и приемка оказанных услуг производится ответственными представителями Организации и Исполнителя.

Сдача-приемка услуг по качеству, количеству, ассортименту осуществляется ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, путем подписания двустороннего акта сдачи-приемки оказанных услуг.

Организация производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте, с табелями учета посещаемости детей.

При наличии у Организации замечаний к оказанным услугам и неустранении их в течение 5-ти календарных дней Организация вправе отказаться от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.2. Права и обязанности.

Организация обязана:

- по окончании оказания Исполнителем услуг осуществить приемку по результатам по акту сдачи-приемки оказанных услуг;
- предоставить Исполнителю возможность оказания услуг в помещениях Организации для приготовления и хранения пищи, с возможностью пользования оборудованием, отвечающим необходимым санитарно-технологическим требованиям, обеспечить Исполнителя горячей и холодной водой, электроэнергией;
- утверждать режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы Организации;
- своевременно предоставлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в Организации лиц на следующий день не позднее 9.00 и уточнять ее в день питания, вести учет и расчет потребления питания;
- осуществлять техническое обслуживание и текущий ремонт оборудования;
- предоставить Исполнителю инвентарь, необходимый для выполнения обязательств по Контракту на оказание услуг по организации горячего питания.

Организация имеет право:

- во всякое время проверять ход и качество услуг, оказываемых Исполнителем, не вмешиваясь в оперативную деятельность;
- отказаться от принятия результата услуг, не соответствующего требованиям Контракта на оказание услуг по организации горячего питания, или потребовать устранения недостатков в разумные сроки;
- требовать надлежащего выполнения Контракта на оказание услуг по организации горячего питания.

Исполнитель обязан:

- оказать услуги собственными силами с надлежащим качеством, в полном объеме и в сроки в соответствии с Контрактом на оказание услуг по организации горячего питания с соблюдением требований действующего законодательства в сфере оказания услуг, являющихся предметом Контракта на оказание услуг по организации горячего питания;
- обеспечить Организации возможность контроля над оказанием услуг, в том числе представлять по ее требованию отчеты о ходе оказания услуг;
- исполнять полученные в ходе оказания услуг указания Организации, а также в срок, установленный Организацией, безвозмездно устранять обнаруженные ею недостатки за счет собственных средств;
- предоставить Организации сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек; по требованию Организации в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Организации медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг;
- организовать приготовление горячего питания непосредственно на пищеблоке Организации в соответствии с меню, разработанным и согласованным в установленном порядке, с учетом режима ее работы в течение срока действия Контракта на оказание услуг по организации горячего питания;
- ежедневно проводить бракераж пищи с участием уполномоченных лиц Организации в соответствии с действующими положениями о совете по питанию и бракеражной комиссии;
- следить за своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров;

- обеспечить плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленным законодательством сроками; лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать;

- обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря.

Исполнитель вправе:

- по согласованию с Организацией изменять в течение года примерное циклическое меню при условии соответствия его требованиям СанПиН и согласования с Управлением социального питания;

- в случае непредвиденных обстоятельств, по согласованию с Организацией допускать корректировку ежедневного меню с заменой блюд рационов на аналогичные, сходные по пищевой и энергетической ценности.

IV. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

4.1. В Организации обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой по производственному контролю за организацией (далее – Программа).

4.3. Программа рассматривается, принимается на заседании Совета по питанию и утверждается приказом руководителя Организации.

4.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Организации осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются представители родительской общественности.

V. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

5.1. Совет по питанию осуществляет ежемесячный анализ деятельности Организации по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в Организации доводятся до всех участников образовательного процесса по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания Исполнитель оформляет необходимую документацию по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН).