

ПРИНЯТО:
Управляющим советом
ГБДОУ детский сад № 23
Протокол от 8 № 22.01.2021

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом от 22.01.2021 № 14
Заведующей ГБДОУ детский сад № 23
Федосеева А.В.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в

Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детского сада № 23 комбинированного вида
Невского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

2021

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 23 комбинированного вида Невского района Санкт -Петербурга (далее — Положение) разработано в соответствии со статьями 37,41, пунктом 7 статьи 79 Законом Российской Федерации № 273-ФЗ "Об образовании в РФ" , Федеральным законом № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20. № 32),СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»(Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.20. № 28). Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ГБДОУ детского сада № 23 комбинированного вида Невского района Санкт -Петербурга (далее — ГБДОУ детский сад № 23), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Организация питания возлагается на администрацию ГБДОУ детского сада № 23. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, помощниками воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организационные принципы и требования к организации питания.

2.1. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и локальными нормативными актами, регламентирующие правила предоставления питания. По вопросам организации питания ГБДОУ детский сад № 23 взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников.

2.2. ГБДОУ детский сад № 23 самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока ГБДОУ. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками ГБДОУ детского сада № 23, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.3. Питание в ГБДОУ детского сада № 23 осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным на две недели для каждой возрастной группы на основании Сан Пин 2.3/2.43590-20, утвержденным заведующим и предоставляется в дни работы ГБДОУ детского сада № 23.

2.4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов региона в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.5. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с Сан Пин 2.3/2.43590-20.

2.6. На основе основного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в ГБДОУ детском саду № 23.

2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в раздевалке группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

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

2.10. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

2.11. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.12. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует согласно графику выдачи готовой продукции. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственным работником работникам пищеблока не позднее 08:00 и уточняется не позднее 08:30.

2.13. Время приема пищи воспитанниками определяется в соответствии с графиком выдачи готовой продукции.

2.14. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 и ТР ТС 021/2011.

3. Организация питания детей в группах.

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго в соответствии с графиком, утвержденным заведующим.

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

3.4. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ГБДОУ детском саду № 23.

3.5. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

4.1. К началу учебного года заведующим издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно повар составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 08.30 часов утра подают воспитатели групп.

4.3. На следующий день в период с 08.00 до 08:30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.6. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего, бухгалтера.

4.7. Расходы по обеспечению питания детей включаются в квитанцию на оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя. Оплата производится в отделении банка по указанным реквизитам.

4.8. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.9. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4.10. О непосещении воспитанником ГБДОУ детского сада № 23, родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

4.11. При условии своевременного предупреждения/отсутствия воспитанника по уважительным причинам ребенок снимается с питания. При этом производится перерасчет стоимости питания.

4.12. меры социальной поддержки предоставляются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. Контроль за организацией питания в ДОУ.

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Образовательном учреждении администрация руководствуется Сан Пин 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

(Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20. № 32),СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.20. № 28). Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 201 2 года №213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню- требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (основного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа

используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.5. Администрацией разрабатывается план контроля за организацией питания в ГБДОУ детском саду № 23 на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.6. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАСПП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим.