

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 21
Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников ГБДОУ
детского сада № 21 Приморского района
Санкт-Петербурга протокол № 1 от 18.01.21

С учетом мнения совета родителей
ГБДОУ детского сада № 21 Приморского
района Санкт-Петербурга
протокол № 1 от 18.01.21



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий ГБДОУ детского сада № 21
Приморского района Санкт-Петербурга

Бачевская В. А.

Приказ № 17 от 18.01.2021

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 21
Приморского района Санкт-Петербурга

I. Общие положения

1.1. Положение по организации питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 21 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - Положение) разработано на основании:

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27 октября 2020 года № 32;
- Устава и локальных актов Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 21 Приморского района Санкт-Петербурга (далее- ГБДОУ).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей дошкольного возраста в ГБДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Требования к организации питания детей, посещающих ГБДОУ детский сад № 21 Приморского района Санкт-Петербурга

- 2.1. Организация питания в ГБДОУ возлагается на администрацию ГБДОУ.
- 2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ГБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ГБДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (действующим СанПиН и СП), не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья обучающихся ГБДОУ.
- 2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также инструкциям по охране труда при работе на пищеблоке.
- 2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно - эпидемиологическое заключение.
- 2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование.
- 2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

- 3.1. Продукты питания поставляются организацией по договору при наличии сертификата соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.
- 3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих

их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями и нормами (действующим СанПиН и СП).

3.3.Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами (действующим СанПиН и СП).

4. Нормы питания

4.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормам (действующим СанПиН и СП).

4.2. Организация питания для детей с 12-ти часовым пребыванием в ГБДОУ четырехразовое : завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

4.3. При организации питания администрация ГБДОУ руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых продуктах.

5. Контроль при организации питания в ГБДОУ

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания воспитанников в ГБДОУ следует руководствоваться санитарными правилами (СанПиН и СП).

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 промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- контроле (по меню и меню-требованиям) за средне-недельным количеством плодов и ягод;

- контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню и меню-требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами.

5.3. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в дошкольных образовательных учреждениях, осуществляется руководителем ГБДОУ и Ответственным за питание в ГБДОУ.

5.4. Заведующий ГБДОУ и ответственный за питание в ГБДОУ:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество

продуктов;

- следит за правильным использованием ассигнований на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, правильность составления меню-раскладок, соблюдение санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

5.5. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за выполнением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- ведет бракеражный журнал.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ГБДОУ

6.1. Руководитель ГБДОУ:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в ГБДОУ;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ГБДОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком отражается в их должностных инструкциях.

7. Ответность и делопроизводство

7.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ГБДОУ по организации питания обучающихся.

7.2. Отчеты об организации питания в ГБДОУ доводятся до всех участников

образовательного процесса (на Общем собрании работников ГБДОУ, заседаниях Педагогического Совета, на общем родительском собрании, Совете родителей), по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН и СП).