

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников

Протокол №1 от 09.01.2025

С учетом мнения родителей

Протокол совета родителей

№1 от 09.01.2025

УТВЕРЖДЕНО:

**Приказом заведующего ГБДОУ центром
развития ребенка –детским садом
№ 114 Адмиралтейского района**

от 09.01.2025 г. № 1- о/д

введено в действие с 09.01.2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания
в ГБДОУ центре развития ребенка- детском саду
№ 114 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

2025

1. Общие положения.

- 1.1.** Настоящее положение об организации питания воспитанников ГБДОУ центра развития ребенка - детского сада № 114 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (ДОУ) разработано в соответствии со ст. 37, 41 Федерального Закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в РФ» с изменениями; Федеральным Законом № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями; СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32); СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Постановление Главного государственного врача РФ от 28.09.2020 №28); СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 2 от 28.01.2021г.); приказом Министерства Здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012г. № 213Н/178; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями; МР 2.4.0179-20 «Методические Рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Уставом ДОУ.
- 1.2.** Данное положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ДОУ.
- 1.3.** Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания в ДОУ.
- 1.4.** Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с **АО «Артис –детское питание»** (согласно заключенному контракту).
- 1.5.** Порядок поставки продуктов и сырья определяется контрактом.
- 1.6.** Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с изменениями, на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОУ.
- 1.7.** Организация питания в ДОУ осуществляется штатными работниками ДОУ.

2. Основные цели и задачи организации питания.

- 2.1.** Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников ДОУ, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов

в ДОУ .

2.2. Основными задачами при организации питания в ДОУ являются:

- Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим по возрасту и физиологическим потребностям, в рациональном, калорийном и сбалансированном питании.
- Гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов и готовых блюд.
- Предупреждение и профилактика среди воспитанников ДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- Анализ и оценка уровня профессионализма работников, участвующих в процессе питания детей.

3. Требования и организационные принципы к организации питания в ДОУ

- 3.1.** Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.43590-20, СП 1.2.3685-21, и ТР ТС 021/2011 (с изменениями) и другими федеральными, региональными и локальными актами, регламентирующие правила предоставления питания. ДОУ обеспечивает сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДОУ по нормам утвержденным Санитарными Правилами и нормативами.
- 3.3.** Все работники которые участвуют в питании воспитанников имеют соответствующую квалификацию, проходят предварительный и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеют личные медицинские книжки установленного образца.
- 3.4.** Питание воспитанников ДОУ осуществляется в соответствии с основным утвержденным десятидневным меню, для каждой возрастной группы.
- 3.5.** Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в меню используется пищевая продукция обогащенная витаминами и микроэлементами.
- 3.6.** Для обеспечения информирования родителей (законных представителей) об ассортименте питания воспитанников, ежедневно вывешивается меню на информационном стенде в холле.
- 3.7.** Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд +50-60 градусов.
- 3.8.** На пищеблоке готовая пища выдается после снятия проб и записи в журнале бракеража готовой продукции.
- 3.9.** Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов, готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента приготовления.
- 3.10.** Выдача готовой пищи на пищеблоке производится строго по графику выдачи готовой продукции. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственным лицом не позднее 8.00. Время приема пищи воспитанниками на группе определяется в соответствии с графиком выдачи пищи на пищеблоке.
- 3.11.** Оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать СП 2.3/2.4.3590-

4. Организация пищеблока.

- 4.1.** Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работник пищеблока должен:
- оставлять в специальных шкафах одежду 2 и 3 слоя, головной убор, а также иные личные вещи.
 - снимать рабочую одежду, фартук, головной убор в специально отведенном месте при посещении туалета; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук;
 - Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями, у всех членов семьи, проживающих совместно.
 - Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов.
- 4.2.** Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам, а также инструкции по охране труда при работе на пищеблоке.
- 4.3.** Посуда, инвентарь, тара должны соответствовать требованиям СанПин.
- 4.4.** Пищеблок должен быть оснащен всеми техническими средствами для полной реализации технологического процесса питания (холодильное оборудование, моечное оборудование, инвентарь, тара; изготовленные из соответствующих материалов).
- 4.5.** Внутренняя отделка производственных помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку и обработку моющими и дез. средствами и не иметь повреждений.
- 4.6.** Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах). Столовая и кухонная посуда должны применяться в соответствии с их маркировкой.
- 4.7.** Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от системы вентиляции помещений, не связанных с питанием.
- 4.8.** Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо ежедневно снимает показатели и вносит данные в журналы.
- 4.9.** В производственных помещениях нельзя хранить личные вещи, животных, комнатные цвет.

5. Условия хранения продуктов, требования к приготовленной пище.

- 5.1.** Доставка, хранение и сроки реализации находятся под контролем заведующим производством и кладовщика, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 5.2.** Пищевые продукты поступающие в ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3.** Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции (маркировочные ярлычки) должны сохраняться до окончания реализации

продукции.

- 5.4.** Условия и сроки хранения должны соблюдаться согласно СанПин 2.3.2.1324-03 с изменениями.
- 5.5.** С целью контроля температуры готовых блюд, на линии раздачи должны быть термометры (температура готовых блюд должна соответствовать технологическим документам).

6. Организация питания в ДОУ.

- 6.1.** Медицинский работник или назначенное ответственное лицо в ДОУ, должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением пищи (работники кухни), на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты заносятся в гигиенический журнал. Список осмотренных работников, должен соответствовать числу работников присутствующих в этот день на смене. Если при осмотре выявлены нарушения, работник отстраняется от работы или переводится на другие работы.
- 6.2.** Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню осуществляет Совет по питанию ДОУ.
- 6.3.** Меню составляется с учетом возрастных особенностей детей и их физиологических потребностей.
- 6.4.** Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении №6 к СанПин 2.3/2.4.3590-20.
- 6.5.** Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссии по бракеражу готовой продукции (результаты контроля фиксируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции).
- 6.6.** Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в Меню.
- 6.7.** Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия и Совет по питанию.
- 6.8. В компетенцию заведующего ДОУ по организации питания входит:**
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт, обеспечение запасными частями.
 - текущий и капитальный ремонт помещений пищеблока.
 - контроль за соблюдением требований СанПин.

7. Организация питания детей в группе.

- 7.1.** 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.
- 7.2.** Получение пищи на пищеблоке и доставка ее до группы осуществляется помощником воспитателя строго в соответствии с графиком, утвержденным заведующим.
- 7.3.** Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

7.4. Сервировка столов, порядок подачи блюд производится строго по инструкции.

8. Организация питьевого режима.

8.1. Питьевой режим в ДОУ организован согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20.

8.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течении всего времени пребывания детей в ДОУ.

8.3. Осуществление организации питьевого режима с использованием кипяченной воды согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 (п.8.4.3, п.8.4.5).

9. Ответственность и контроль за организацией питания.

9.1. Заведующий ДОУ создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ.

9.2. К началу нового учебного года заведующим ДОУ издаются приказы:

- о назначении лица, ответственного за питание в ДОУ,
- о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
- о создании комиссии по бракеражу готовой продукции,
- о создании комиссии по родительскому контролю за питанием детей в ДОУ.
- определяется их функционал.

9.3. Контроль организации питания в ДОУ осуществляют:

- Совет по питанию (на основании положения о Совете по питанию)
- Бракеражная комиссия (на основании положения о Бракеражной комиссии)
- Комиссия родительского контроля (на основании положения о Комиссии родительского контроля).

10. Заключительные положения.

10.1. Настоящее положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается Советом Образовательного учреждения с учетом мнения родителей (законных представителей) и вступает в силу с момента его утверждения заведующим ДОУ.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

10.3. Положение принимается на неопределенный срок.

10.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции, предыдущая редакция утрачивает силу.