

ПРИНЯТО

Решением Общего собрания
работников
ГБДОУ детского сада № 34
Красносельского района СПб
от «17» 02 2021 г.
№ 3

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ГБДОУ детским
садом № 34 Красносельского
района СПб
от «17» 02 2021 г.
№ 4211-115



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
воспитанников
в Государственном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении детском саду № 34
комбинированного вида Красносельского района
Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург.

2021г

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящее Положение по организации питания воспитанников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №34 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга (далее - Положение) разработано на основании СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.11.2020 № 32.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников дошкольного возраста (в возрасте от 1,5 до 7 лет) в Образовательном учреждении, требования к качественному и количественному составу рациона питания воспитанников дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.3. Положение определяет:

- * деятельность должностных лиц, работающих в Образовательном учреждении (заведующий, шеф-повара, врача-педиатра, медицинской сестры, заведующего хозяйством, кладовщика, воспитателя, помощника воспитателя) по организации питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;
- * организацию производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке Образовательного учреждения;
- * организацию хранения пищевых продуктов;
- * организацию приема пищи воспитанниками;
- * организацию производственного контроля за питанием воспитанников в Образовательном учреждении;
- * организацию общественного контроля за питанием воспитанников в Образовательном учреждении.

2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

2.1. Пищевые продукты, поступающие в Образовательное учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в Образовательное учреждение должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо (кладовщик), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

2.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- * обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- * в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.5. В Образовательном учреждении организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

3.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

3.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.3./2.4.3590-20. При организации питания воспитанников и составления примерного десятидневного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей и временем пребывания в Образовательном учреждении. Режим питания детей с 12 часовым и 10 часовым пребыванием в Образовательном учреждении представлен в таблице:

Время пребывания: 12 часов (полный день) и 10 часов (сокращенный день)

8:30 - 9:00	завтрак
10:30 - 11:00	второй завтрак
12:00 - 13:00	обед
15:30 - 16:00	полдник

3.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Образовательном учреждении для трех возрастных категорий:

- * для детей с 1,5-х до 3-х лет;
- * для детей от 3 до 7 лет;
- * для детей с задержкой психического развития от 5 лет до 7 лет.

Меню утверждается руководителем Образовательным учреждением. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель воспитанник должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

3.5. 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. При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для воспитанников разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

3.7. В Образовательном учреждении должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1,5-3 лет – 35 мг, для детей 3-7 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

В Журнал «учёта витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

3.8. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного воспитанника среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.9. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Образовательном учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на информационном стенде и в каждой группе. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

3.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией готовой продукции в составе шеф-повара, представителя администрации Образовательного учреждения, медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале «Бракеража готовой продукции». 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.

3.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар, медицинская сестра.

3.12. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

* количество питающихся каждой категорией (возрастной группы);

- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

Допускается составление (представление) меню- требования в электронном виде.

3.13. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

3.14. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 1,5-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню- требование обычным образом.

3.15. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются воспитанниками, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с воспитанниками и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

3.16. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

4. Технологические потери и поставка продуктов.

4.1. Организация, снабжающая Образовательное учреждение пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

4.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

4.3. Поставки продуктов в Образовательное учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного

муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.4. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в доставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5. Организация питания воспитанников в группах.

5.1. Работа по организации питания воспитанников 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 воспитанников.

5.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному руководителем Образовательного учреждения.

5.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:

- ♦ промыть столы горячей водой с мылом;
- ♦ тщательно вымыть руки;
- ♦ надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- ♦ сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

5.7. 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;
- ♦ по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- ♦ дети приступают к приему первого блюда;
- ♦ по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- ♦ подается второе блюдо порционные овощи;
- ♦ прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

6.1. К началу учебного года руководитель Образовательного учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подаёт секретарь заведующего (первое здание) и делопроизводитель (второе здание).

6.3. В случае снижения численности воспитанников продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Образовательного учреждения по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

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

7. Производственный контроль при организации питания в Образовательном учреждении.

7.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Образовательном учреждении следует руководствоваться санитарными правилами 3./2.4.3590-20, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением», «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

7.2. Руководителем Образовательного учреждения совместно с заместителем заведующего по образовательной работе, медицинским персоналом и шеф-поваром разрабатывается план работы по организации питания, план мероприятий контроля за организацией питания в Образовательном учреждении на учебный год, который утверждается приказом руководителя Образовательного учреждения.

7.3. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен производственный контроль за формированием рациона питания детей заключается в:

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