

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 20
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИНЯТО

Общим собрание работников ГБДОУ
№ 20 Протокол № 4 от 23.03.2021

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 11-о
от 01.04.2021

Заведующего ГБДОУ № 20
Туркиной А.В.

С учетом мнения Совета родителей
(законных представителей
обучающихся)

Протокол № 2 от 31.03.2021 года

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Санкт-Петербург - 2021

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение ГБДОУ детский сад № 20 и порядок организации питания детей.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока ОАО «КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ «Охта» и работниками ГБДОУ детский сад № 20 в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ.

2.1. Услуги по организации питания детей в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 20 комбинированного вида Красногвардейского района Санкт-Петербурге оказывает ОАО «КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ «Охта».

Питание организовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от от 27.10.2020 г. №32., на основании циклического 10-дневного меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга с пребыванием 12 часов, разработанного и утвержденного Управлением социального питания Санкт-Петербурга.

2.2. Воспитанники ГБДОУ обеспечены сбалансированным 4-х разовым питанием в соответствии со временем пребывания в ГБДОУ и режимом работы группы.

Завтрак: 8.00 – 9.00;

Завтрак 2: 9.45 – 10.00;

Обед: 11.45 – 12.45;

Уплотненный полдник: 15.30 – 16.00;

2.3. Организация горячего питания осуществляется непосредственно на пищеблоке ГБДОУ в соответствии с меню и режимом дня.

2.4. На все компоненты, используемые при приготовлении блюд, представлены действующие декларации о соответствии и сроках реализации.

2.5. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.6. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. Старшая медицинская сестра Плешкова Н.Н. обеспечивает возможность контроля и надзора за ходом оказания услуг. Ведет документацию:

- журнал бракеража сырья;
- журнал готовой продукции с подробным описанием;
- журнал здоровья;

2.8. Медицинский работник здравоохранения присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе. Повара обязаны строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

- 7.00 – мясо в 1-е блюдо;
- 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00 – тесто для выпечки;
- 11.00 – масло во 2-е блюдо, сахар 3-е блюдо;
- 13.00 – продукты для уплотненного полдника;

2.9. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима; картотеку приготовления блюд;
- вымеренную посуду;
- график закладки готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 48 часов;
- медицинскую аптечку.

2.10. Оборудование и содержание пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2.11. Для обеспечения преемственности питания, родителей

информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.12. Ежедневно медицинским работником здравоохранения ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

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

2.14. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника здравоохранения, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником здравоохранения осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

2.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ.

3.1. Ответственность за организацию питания детей на каждой группе несут воспитатель и помощник воспитателя:

- создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- воспитание культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ГБДОУ.

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

3.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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,

салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);

- разливают третье блюдо;
- подается салат;
- 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ

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

4.2. Медицинский работник здравоохранения осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

4.4. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медицинскому работнику здравоохранения, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость пополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет медицинский работник здравоохранения. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется действующими

санитарными правилами, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. В ГБДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

5.3. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ГБДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

5.4. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

-качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции; -соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

5.5. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания, медицинским работником здравоохранения разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле привлекаются члены Совета родителей ГБДОУ.

В детском саду работает Совет по питанию основными задачами которого являются: обеспечение прав детей на полноценное питание в условиях ГБДОУ с учётом действующих натуральных норм питания;

осуществление контроля за качеством снабжения учреждения продуктами питания и правильной организацией питания детей; координация деятельности администрации, медицинского, педагогического и обслуживающего персонала совместно с родительской общественностью по вопросам организации питания воспитанников.