

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №43 комбинированного вида  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга  
192283 Санкт-Петербург, Загребский б-р, кор.2 литера А.

Принято

Общим собранием работников образовательного  
учреждения ГБДОУ детского сада №43

комбинированного вида Фрунзенского района  
Санкт-Петербурга

Протокол № 4 от 11.05.2021

С учетом мнения Совета родителей

учреждения ГБДОУ детского сада №43

комбинированного вида Фрунзенского района  
Санкт-Петербурга

Протокол № 3 от 11.05.2021

Утверждено

Приказом заведующего ГБДОУ

детского сада №43 комбинированного вида

Фрунзенского района Санкт-Петербурга

От 11.05.2021 № 43/1

Д.М. Корниловой



Положение об организации питания  
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детский сад № 43 комбинированного вида  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

2021

## 1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 43 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213Н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 СанПиН 2.3/2.4.590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 СанПиН 1.2.3685-21 «Санитарно-эпидемиологические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов обитания»;
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 г. № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 г. № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 г. № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Уставом ГБДОУ № 77.

1.2. Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад 43 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее ДОУ) обеспечивает рациональное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания по установленным нормам.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется за счет средств бюджета и средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в возрасте от 1,6 до 7 лет требования к качественному количественному составу рациона детского питания в ДОУ, реализующем «Основную образовательную программу дошкольного образования Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 43 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга».

1.6. Контроль за организацией питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условия для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники ДОУ.

1.7. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего ДОУ.

## 2. Организация питания воспитанников в ДОУ

- 2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание: завтрак (время приема пищи с 08 час. 30 мин. до 09 час. 00 мин.), второй завтрак (время приема пищи с 9 час. 30 мин.) обед (время приема пищи с 12 час. 00 мин.) и полдник (время приема пищи с 15 час. 30 мин.), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами.
- В ДОУ организован «уплотненный полдник» с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
- При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.2. Распределение общей калорийности суточного рациона детей, пребывающих в ДОУ 12 часов, осуществляется по нормативам. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.3. Суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах устанавливается в соответствии с таблицей I приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.4. Питание осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем ДОУ, рассчитанным на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.
- 2.5. 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, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации от врача по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.
- Данные о воспитанниках с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих воспитанников с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
- Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.
- 2.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности в соответствии с Приложением № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.7. На основании утвержденного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим ДОУ. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться суммарные объемы блюд по приемам пищи в соответствии с таблицей 3 Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) должна соответствовать таблице 1 Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.8. При необходимости внесении изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.
- 2.9. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как парка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд в соответствии с принципами HACCP

- 2.10. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».
- 2.11. Выдавать готовую пищу воспитанникам следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных пищевых продуктов. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.13. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля приема пищевых продуктов регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками массовых недоброкачества, также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 2.14. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 2.15. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 2.16. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 2.17. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.18. Для приготовления пищи используется электрооборудование.
- 2.19. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 2.20. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 2.21. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».
- Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.22. Для обеспечения преемственности питания родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных всех возрастных групп, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции.

### 3. Порядок учета питающихся.

3.1. Ежегодно (о начале учебного года) заведующим ДОО издается приказ о контроле за организацией питания, назначении ответственного (медицинская сестра), определяются его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

### 4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

4.1. Поставки продуктов питания в ДОО осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки продуктов, а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ДОО и снабжающей организацией.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется 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, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, не принимаются.

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

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, составляется акт и товар не принимается.

4.5. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы ДОО.

При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в образовательном учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в образовательном учреждении подлежит согласованию с его руководителем.

#### 5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОО по организации питания воспитанников.

5.2. Заведующим совместно Медицинским персоналом заведующим производством разрабатывается план контроля за организацией питания в образовательном учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в ДОО осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются сотрудники и родительская общественность.

5.4. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

