

ПРИНЯТО
Решением Общего собрания работников
ГБДОУ детского сада № 13
Петродворцового района СПб
Протокол от 29.08.2024 № 07

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ГБДОУ детского сада № 13
Петродворцового района СПб
Приказ № 194 от «30» 08 2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
ГБДОУ детского сада № 13
Петродворцового района СПб
_____ Н.С. Станкевич

С учетом мнения Совета родителей
Протокол от 27.08.2024 № 01

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 13 общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением познавательного-речевого развития воспитанников
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Положение вводится в действие
с «01» сентября 2024 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 13 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития воспитанников Петродворцового района Санкт-Петербурга (далее – Положение) определяет порядок и условия организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 13 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития воспитанников Петродворцового района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), действующим с 01.01.2021 до 01.01.2027;
- Приказом Минфина России от 30 марта 2015 г. № 52н "Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями, и Методических указаний по их применению";
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений";
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Методическими рекомендациями МР 2.3.1.2432-08 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18 декабря 2008 г.) Постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";
- Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.07.2001 (далее – СП 1.1.1058-01);
- Письмом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 13.04.2009 № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля» (далее – письмо № 01/4801-9-32);
- Методическими рекомендациям для заказчиков Санкт-Петербурга по формированию документации для закупки пищевых продуктов или услуг общественного питания, разработанные и утвержденные Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга;

- Уставом государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 13 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития воспитанников Петродворцового района Санкт-Петербурга.

1.3. Основными задачами организации питания детей в Образовательном учреждении являются:

- создание оптимальных условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием с целью укрепления их здоровья;
- гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд (соблюдение условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в Образовательном учреждении осуществляется с помощью производства блюд и кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке Образовательного учреждения в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

1.5. Пищевые продукты для организации питания воспитанников Образовательного учреждения закупаются исключительно в соответствии с актуальным «Ассортиментным перечнем основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в дошкольных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга», сформированным Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга.

1.6. Закупка пищевых продуктов для организации питания воспитанников осуществляется ежегодно, а также по мере необходимости, путем определения исполнителя контракта на поставку пищевых продуктов в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с учетом действующих Методических рекомендаций для заказчиков Санкт-Петербурга по формированию документации для закупки пищевых продуктов или услуг общественного питания, разработанных и утвержденных Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга.

1.7. Организация питания в Образовательном учреждении осуществляется как за счет средств субсидий, выделенных из бюджета Санкт-Петербурга, так и за счет внебюджетных средств (средства от поступления платы родителей (законных представителей) воспитанников).

1.8. Ответственность за организацию питания воспитанников, его качество и безопасность несет заведующий Образовательного учреждения.

1.9. Работники Образовательного учреждения, непосредственно принимающие участие в организации питания детей (закупка, получение, хранение и учет продуктов питания, производство блюд и кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приготовления пищи на пищеблоке, хранения продуктов, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.), осуществляют свою деятельность в соответствии со своими должностными обязанностями (заместитель заведующего по АХЧ, заместитель заведующего направлением в сфере закупок, шеф-повар, повара, мойщик посуды, кухонный рабочий, кладовщик, калькулятор, медицинский работник СПб ГБУЗ «Городская поликлиника № 122» (по договору; далее – медицинский работник), старший воспитатель, воспитатели, помощники воспитателей).

1.10. Работники Образовательного учреждения, непосредственно принимающие участие в организации питания детей по должностям: заместитель заведующего по АХЧ, заместитель заведующего направлением в сфере закупок, шеф-повар, повара, кладовщик, калькулятор направляются на профессиональное обучение и дополнительное профессиональное образование (профессиональная переподготовка, повышение квалификации) в области организации социального питания и обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями действующего законодательства не реже одного раза в три года.

2. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания.

2.1. ГБДОУ проводит производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в ГБДОУ 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 отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в ГБДОУ не принимаются.

2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в ГБДОУ, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция ГБДОУ, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.4. Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых на пищеблоке ГБДОУ и реализуемых при оказании услуг общественного питания.

2.5. Планировка производственных помещений пищеблока ГБДОУ, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. На пищеблоке ГБДОУ должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

2.6. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

2.7. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.8. Пищеблок ГБДОУ должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

2.9. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

- 2.10. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 2.11. Пищеблок ГБДОУ должен быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.
- 2.12. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока ГБДОУ должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 2.13. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.
- 2.14. Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 2.15. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.
- 2.16. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.
- 2.17. Лица, поступающие на работу на пищеблок ГБДОУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
- 2.18. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо ГБДОУ, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.
- 2.19. В помещениях ГБДОУ не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. На пищеблоке ГБДОУ не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

3. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

- 3.1. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).
- 3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции ГБДОУ должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование,

производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений пищеблока ГБДОУ обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу ГБДОУ;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

3.5.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

3.5.6. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

3.5.7. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.6. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

3.7. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.8. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.9. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

4. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

4.2. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.3. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции на пищеблоке ГБДОУ. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.4. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала пищеблока ГБДОУ, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.5. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.6. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

5. Организация питания на пищеблоке

5.1. Воспитанники Образовательного учреждения получают четырехразовое питание. Кратность питания воспитанников установлена с учетом типа Образовательного учреждения, возраста питающихся и их времени пребывания в Образовательном учреждении (12-цать часов) на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- завтрак с 8.30 – 9.00 часов,
- второй завтрак с 10.30 – 11.00 часов,
- обед с 12.00 – 13.00 часов,
- уплотненный полдник с 15.30 – 16.00 часов.

5.2. Питание в Образовательном учреждении организуется в соответствии с Примерным циклическим десятидневным меню, утвержденным заведующим Образовательного учреждения (далее – Примерное меню).

5.3. Примерное меню составляется отдельно для детей в возрасте от 1 года 6 месяцев до 3 лет и от 3 до 7 лет на основании примерных меню рационов питания, разработанных и утвержденных Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга:

- Циклическое двухнедельное меню рационов горячего питания для организации питания детей с 1 года 6 месяцев до 3 лет с 12-часовым пребыванием;

- Циклическое двухнедельное меню рационов горячего питания для организации питания детей с 3 до 7 лет с 12-часовым пребыванием.

5.4. Примерное меню учитывает физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей, содержащиеся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отклонения от рекомендуемых суточных норм продуктов не должны превышать $\pm 5\%$.

5.5. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания производить их замену в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам таблицы № 3 Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.6. В целях обеспечения питания детей с пищевой аллергией, сахарным диабетом подтвержденными справкой от врача-аллерголога с указанием конкретных продуктов, запрещенных ребенку, разрешается производить замену этих продуктов в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам таблицы №3 Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Список детей с пищевой аллергией, сахарным диабетом составляется и утверждается медицинским работником и содержит информацию об особенностях питания каждого конкретного ребенка (перечень запрещенных продуктов и т.п.). Список размещается на видном месте на пищеблоке, в групповых помещениях, обновляется по мере необходимости. На основании данных о количестве присутствующих детей с особенностями питания, в меню-требование включаются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

5.7. На основании утвержденного Примерного меню составляется меню-требование на выдачу продуктов питания – основной калькуляционный документ, отражающий расход пищевых продуктов и продовольственного сырья в каждом блюде на планируемое количество питающихся.

5.8. Отступление от утвержденного Примерного меню при составлении меню-требования возможно только с согласия заведующего Образовательного учреждения в следующих случаях:

- несвоевременность поставки продуктов питания Поставщиком;
- поставка Поставщиком недоброкачественных продуктов;
- аварийные ситуации на пищеблоке Образовательного учреждения (например, выход из строя технологического оборудования, что делает невозможным приготовление конкретных блюд и т.п.);
- длительные праздничные выходные дни;
- другие непредвиденные ситуации.

5.9. Меню-требование составляется по форме 0504202, утвержденной приказом Минфина России № 52н «Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями, и Методических указаний по их применению».

5.10. Меню-требование составляется ежедневно для организации по нему питания на следующий день.

5.11. Меню-требование составляется отдельно для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

5.12. Меню-требование на выдачу продуктов питания подписывается кладовщиком и одним из поваров, принимающих продукты из кладовой, утверждается заведующим Образовательного учреждения.

5.13. В соответствии с утвержденным меню-требованием кладовщик Образовательного учреждения производит выдачу продуктов на пищеблок не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню, указанному в меню-требовании.

5.14. В соответствии с утвержденным меню-требованием повара Образовательного учреждения производят закладку продуктов при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.15. Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия осуществляется на основании технологической карты, в которой отражена рецептура и технология приготовления блюда или кулинарного изделия, составленной в соответствии с пунктом СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.16. При приготовлении блюд и кулинарных изделий в Образовательном учреждении соблюдаются принципы щадящего питания.

5.17. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.18. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.19. Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

5.20. 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.

5.21. Непосредственно после приготовления пищи, ответственным лицом ежегодно назначаемым заведующим Образовательного учреждения, отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии требованиями п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С. Ответственность за правильность отбора и хранения суточных проб несет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Образовательного учреждения.

5.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов. (Приложение № 1)

5.23. При транспортировке пищевых продуктов осуществляется контроль соблюдения условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к перевозке.

5.24. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Образовательное учреждение осуществляется кладовщиком при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство).

5.25. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

5.26. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет должностное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.27. Пищевые продукты хранятся в кладовых, оборудованных приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.28. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Образовательного учреждения соответствует действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой. Холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 2 к настоящему Положению). При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

5.29. В помещениях пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.

5.30. Работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

5.31. Для организации питьевого режима в Образовательном учреждении используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов согласно ежегодно утверждаемому заведующим графику смены питьевой воды. Кипятить воду нужно не менее 5 минут. До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась. Смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

5.32. Для информирования родителей (законных представителей) воспитанников об ассортименте питания ребенка в Образовательном учреждении, с целью обеспечения преемственности питания, вывешивается ежедневное меню на информационном стенде возле пищеблока и в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню должна содержаться следующая информация: - о наименовании блюд; - сведения об объеме порций готовых блюд; - сведения о заменах блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом; - сведения о пищевой ценности блюд (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов). Ежедневное меню должно быть утверждено заведующим Образовательного учреждения.

6. Организация питания на группах

6.1. Питание воспитанников Образовательного учреждения осуществляется в помещениях групповых под руководством воспитателя и при непосредственном участии помощника воспитателя строго в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- 6.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику выдачи питания, утвержденному заведующим Образовательного учреждения.
- 6.3. Категорически запрещается привлекать детей к доставке пищи на группу с пищеблока.
- 6.4. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Ответственность за маркировку емкостей несет помощник воспитателя.
- 6.5. Получение и раздача пищи осуществляется помощником воспитателя только в специальной одежде.
- 6.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 6.7. Горячая пища раскладывается строго в отсутствие детей.
- 6.8. Сервировка столов осуществляется в соответствии с приемом пищи.
- 6.9. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: - во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом; - разливают III блюдо; - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи); - подается первое блюдо; - 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; - подается второе блюдо; - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 6.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
- 6.11. Категорически запрещается детям, опаздывающим к началу приема пищи, раскладывать пищу заранее по тарелкам.
- 6.12. Воспитатели и помощники воспитателей несут персональную ответственность за доведение до каждого ребенка установленных норм объема пищи.

7. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

- 7.1. Ежегодно перед началом учебного года заведующий Образовательного учреждения приказом назначает ответственное лицо за организацию питания воспитанников (далее – Ответственное лицо) в Образовательном учреждении и определяет его функциональные обязанности.
- 7.2. Ответственное лицо осуществляет ежедневный учет данных о фактическом количестве присутствующих (питающихся) воспитанников и плановом (для следующего дня) количестве питающихся воспитанников отдельно для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.
- 7.3. Данные о фактическом количестве присутствующих (питающихся) воспитанников и плановом (для следующего дня) количестве питающихся воспитанников ежедневно с 8.30 до 9.30 часов предоставляют воспитатели групп Образовательного учреждения. Воспитатели несут персональную ответственность за достоверность предоставляемых сведений.
- 7.4. Ответственное лицо на основании утвержденного Примерного меню и с учетом данных о планируемом количестве питающихся ежедневно для организации питания на следующий день составляет меню-требование на выдачу продуктов питания.
- 7.5. Ответственное лицо предоставляет меню-требование для утверждения заведующему Образовательного учреждения накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 7.6. Ответственное лицо в случае необходимости отступления от утвержденного Примерного меню оформляет докладную записку на имя заведующего Образовательного учреждения с указанием причины и описанием необходимых изменений. Заведующий Образовательного учреждения на докладной записке ставит свою резолюцию о согласии или несогласии с отступлением от утвержденного Примерного меню.

7.7. Ответственное лицо в случае несоответствия в конкретный день фактического количества питающихся детей запланированному количеству производит корректировку питания воспитанников:

7.7.1. Если количество детей фактически пришедших в Образовательное учреждение меньше запланированного количества на этот конкретный день и закладка продуктов для приготовления блюд уже произошла - порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда при этом производится корректировка меню-требований в соответствии с фактическим количеством питающихся детей.

7.7.2. Дети, отсутствующие в Образовательном учреждении, снимаются с питания, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления блюд не производится: - если продукты прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, например: мясо говядина и печень поставляются в замороженном виде и перед закладкой проходят дефрострацию (разморозку). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит; овощи, если они прошли тепловую обработку. - если срок реализации продуктов не позволяет осуществить их дальнейшее хранение.

7.7.3. Если количество детей фактически пришедших в Образовательное учреждение больше запланированного количества на этот конкретный день, то для всех детей уменьшают выход блюд, по возможности производится корректировка меню-требований на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

7.8. Ответственное лицо осуществляет учет исполнения норм питания в Образовательном учреждении путем ведения ведомостей выполнения норм продуктового набора - накопительных ведомостей.

7.9. Ответственное лицо проводит количественную оценку содержания витаминов в суточном рационе питания путем ведения ведомостей выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов.

7.10. Ответственное лицо ежедневно формирует, предоставляет на утверждение заведующему Образовательного учреждения и размещает на информационном стенде возле пищеблока и в каждой групповой ячейке ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции для информирования родителей (законных представителей) воспитанников об ассортименте питания ребенка в Образовательном учреждении. Также на стендах размещаются рекомендации по организации здорового питания детей.

7.11. Ответственное лицо широко использует в своей деятельности программный продукт «Вижен-Софт: питание в детском саду», в том числе для создания и корректировки меню-требований, ведения детального учета движения продуктов и формирования отчетов по складу, выгрузки информации о движении продуктов в бухгалтерскую программу и другое.

7.12. Начисление сумм, причитающихся к оплате родителями за питание детей в Образовательном учреждении производится специалистом СПб ГКУ «Централизованная бухгалтерия администрации Петродворцового района Санкт-Петербурга» (по договору) на основании табелей учета посещаемости детей.

7.13. Табели учета посещения детей ведутся воспитателями групп в соответствии с утвержденным Порядком ведения табеля учета посещаемости детей Образовательного учреждения.

7.14. Количество детей, отмеченных в таблице учета посещения детей, должно строго соответствовать количеству питающихся воспитанников по меню-требованию и количеству воспитанников фактически присутствующих в группе.

7.15. Воспитатели группы несут персональную ответственность за достоверность и правильность оформления табелей.

8. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

8.1. Поставка пищевых продуктов в Образовательное учреждение осуществляется снабжающей организацией, получившей право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (далее – Поставщик).

8.2. Обязательства Поставщика по обеспечению Образовательного учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки оформления и подачи заявок на поставку продуктов, порядок и сроки поставки продуктов, требования к качеству продуктов, порядок приемки продуктов, ответственность сторон определяются конкурсной документацией, контрактом, дополнительными соглашениями, заключенными между Образовательным учреждением и Поставщиком.

8.3. Уполномоченным представителем Образовательного учреждения при взаимодействии с Поставщиком является кладовщик Образовательного учреждения в рамках своих должностных обязанностей.

9. Документы по организации питания в Образовательном учреждении

9.1. В Образовательном учреждении обеспечивается наличие необходимой технологической и нормативной документации по организации питания воспитанников:

- Примерное цикличное десятидневное меню, утвержденное заведующим Образовательного учреждения (отдельно для детей в возрасте от 1 года 6 месяцев до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- технологические карты блюд;
- график выдачи питания;
- меню-требования на выдачу продуктов питания;
- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- документы на поступающие от поставщиков продукты (накладные, счета, счета-фактуры, сертификаты и/или декларации о соответствии, удостоверение качества, либо иные документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации и др.);
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал здоровья (медосмотров персонала);
- ведомость выполнения норм продуктового набора (накопительная ведомость);
- список детей с пищевой аллергией, сахарным диабетом, утвержденный медицинским работником Образовательного учреждения;
- инструкции для персонала по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции работников пищеблока;
- график проветривания помещений пищеблока;
- листы санитарных мероприятий, используются для регистрации уборок в течение дня, генеральных уборок, в них исполнители отмечают факт проведения мероприятий (уборок). Листы закрывают в конце периода (дня, недели, месяца).
- ежедневное меню для родителей (законных представителей) воспитанников;
- действующий контракт на поставку продуктов питания;
- и иные обязательные документы в соответствии с действующим законодательством.

10. Контроль за организацией питания воспитанников

10.1. Контроль за организацией питания воспитанников в Образовательном учреждении его качество и безопасность, осуществляет заведующий Образовательного учреждения.

10.2.Контроль организуется в рамках Программы производственного контроля Образовательного учреждения, которая разрабатывается в соответствии с требованиями

СП 1.1.1058-01, письма № 01/4801-9-32, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и других действующих нормативных правовых актов. Производственный контроль осуществляется на основе принципов ХАССП.

10.3. Объектами производственного контроля являются:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов;
- поступающие пищевые продукты, сырье и материалы;
- техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности;
- технологические процессы;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения.

10.4. К осуществлению контроля в рамках Программы производственного контроля привлекаются работники Образовательного учреждения из числа административно-управленческого состава (заведующий хозяйством, старший воспитатель) и медицинские работники СПб ГБУЗ «Городская поликлиника № 122» (по договору).

10.5. С целью контроля за качеством приготовленной пищи, соблюдением технологии приготовления пищи в соответствии заведующим Образовательного учреждения создается бракеражная комиссия.

10.6. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим Положением о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 13 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития воспитанников Петродворцового района Санкт-Петербурга.

10.7. Основные задачи деятельности бракеражной комиссии:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за соответствием объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

10.8. С целью оказания практической помощи заведующему Образовательного учреждения в организации качественного и безопасного питания воспитанников, в том числе в осуществлении контроля за организацией питания воспитанников создается Совет по питанию Образовательного учреждения.

10.9. Совет по питанию осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим Положением о Совете по питанию государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 13 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития воспитанников Петродворцового района Санкт-Петербурга.

10.10. Основные задачи деятельности Совета по питанию:

- выявление и анализ проблем, связанных с организацией питания воспитанников в Образовательном учреждении;
- разработка мероприятий, направленных на совершенствование организации питания.
- изучение и обобщение положительного опыта по формированию здорового питания, организации питания;
- поиск новых форм повышения качества и совершенствования организации питания воспитанников в Образовательном учреждении.

10.11. В состав Совета по питанию могут входить представители общественности Образовательного учреждения.

11. Заключительные положения.

11.1. Настоящее Положение принимается решением Общего собрания работников Образовательного учреждения с учетом мнения Совета родителей (законных представителей) воспитанников Образовательного учреждения, утверждается заведующим Образовательного учреждения и действует до принятия нового Положения.

11.2. При приеме детей в Образовательное учреждение администрация Образовательного учреждения обязана ознакомить их родителей (законных представителей) с настоящим Положением.

11.3. Копия настоящего Положения размещается для информирования родителей (законных представителей) воспитанников на информационном стенде Образовательного учреждения, а также на официальном сайте учреждения в сети Интернет.

11.4. Администрация Образовательного учреждения, Педагогический совет, Общее собрание работников Образовательного учреждения, а также Совет родителей (законных представителей) воспитанников имеют право вносить предложения по усовершенствованию, изменению, дополнению настоящего Положения, которые рассматриваются и принимаются на заседании Общего собрания работников Образовательного учреждения.

11.5. Настоящее Положение вступает в действие с 01.09.2024

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.