



АДМИНИСТРАЦИЯ КИРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 35
Кировского района Санкт – Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 35 Кировского района Санкт-Петербурга)

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 35
Кировского района
Санкт - Петербурга
(протокол № 4 от 31.08.2023)

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом ГБДОУ детского сада
№ 35 Кировского района
Санкт – Петербурга

от 31.08.2023 № 4-ОП

_____ / С.В. Власова

Учтено мнение совета родителей
ГБДОУ детского сада № 35
Кировского района
Санкт-Петербурга
15.01.23

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении

детском саду № 35

Кировского района Санкт-Петербурга

Санкт – Петербург
2023 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 35 Кировского района Санкт-Петербурга (далее – Положение) определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников и сотрудников, устанавливает требования к организации питания и разработано в соответствии со следующими документами:

- Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2-ФЗ;
- Федеральный Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ 30.03.1999 г.
- Федеральный Закон РФ «О ветеринарии» от 21.06.1993 № 4979-1
- Федеральный Закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1
- Закон Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» № 569-95 от 24.09.2008
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- СанПин 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- 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"
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

Принципы организации питания в ДОУ:

2.1. Энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей.

2.2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы согласно рекомендуемым нормам.

2.3. Разнообразии рациона.

2.4. Технологическая кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая и высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности, т.е. принцип щадящего питания, предусматривающий использование определенных способов приготовления блюд, таких как:

- ✓ варка, приготовление на пару, тушение, запекание,
- ✓ исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

2.5. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость продуктов и блюд).

2.6. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение все санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

2.7. Принцип эстетического приготовления готовых блюд: красота, вкус, аромат, температуру, цвет, время подачи, руководство взрослыми, не допускать насилия при приеме пищи.

3. ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

3.1. Питание в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 35 Кировского района Санкт-Петербурга (далее - ДООУ) осуществляется в соответствии с двухнедельным основным (организованным) меню для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и двухнедельным основным (организованным) меню для детей в возрасте от 3 лет до 7 лет в ДООУ (далее – меню).

3.2. Воспитанники ДООУ получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

3.3. Меню составляется на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий:

для детей с 1,6 до 3 лет;

для детей с 3 до 7 лет.

а также на основе соблюдения необходимого оптимального соотношения пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и расчета калорийности.

3.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДООУ 12 часов, используется следующий норматив:

- завтрак – 20%;
- второй завтрак – 5%, включающий напиток, сок и (или) свежие фрукты;
- обед - 35%;
- «уплотнённый» полдник (30-35%), с включением блюд ужина.

3.5. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов.

3.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию (аллергия к отдельным продуктам непереносимость детьми некоторых продуктов питания), в меню-требование и в меню-раскладку вписывают блюда – заменители в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.7. На основании меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим ДООУ.

3.8. На каждое блюдо заводится технологическая карта.

3.9. В целях профилактики гиповитаминозов в ДООУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Результаты витаминизации регистрируются в «Журнале С-витаминизации блюд».

3.10. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному заведующим ДООУ графику и после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. состав бракеражной комиссии ежегодно утверждается заведующим ДООУ.

3.11. В каждой группе есть промаркированная посуда для первого, второго, третьего блюда и хлеба. Помощники воспитателей приносят блюда с пищеблока на группы в данной посуде.

3.12. Порционирование и раздача блюд осуществляется помощником воспитателя в группе в соответствии с меню.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ

4.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда без первого блюда), норма которого соответствует детской порции в возрастной группе с 3 лет до 7 лет.

4.2. Питание сотрудников производится из отдельного с детьми котла (без права выноса).

4.3. Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующего.

4.4. Сотрудник, зачисленный на питание, вносит в кассу ДООУ аванс один раз в месяц. Денежные средства зачисляются на счет дошкольного учреждения. При неуплате аванса отпуск питания сотруднику не производится.

4.5. Сотрудники ДООУ полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

4.6. Табель довольствующихся сотрудников ведет ответственный, который назначается приказом заведующего.

4.7. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего ДООУ.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

5.1. С целью осуществления контроля за организацией питания в ДООУ создаётся совет питания и бракеражная комиссия.

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ДООУ осуществляется в соответствии с действующим законодательством и Программой производственного контроля, разработанной и утвержденной в ДООУ.

5.3. Контроль за транспортировкой, приёмкой, хранением и обработкой сырья осуществляется на основе требований действующего законодательства с учётом разработанных ДООУ инструкций и памяток.

6. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

6.1. Основные документы для приготовления пищи на пищеблоке ДООУ:

- Десятидневное меню
- Технологические карты
- Сведения о стоимости и количестве продуктов
- Меню -раскладка
- Меню – требование

6.2. При организации питания оформляется необходимая документация по контролю, поставке, хранению, расходу и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ.
- 7.2. Положение принимается на неопределенный срок.
- 7.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.