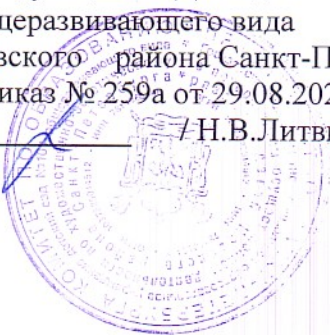


**УТВЕРЖДЕНО**

Заведующий ГБДОУ детского сада №101  
общеразвивающего вида  
Невского района Санкт-Петербурга  
приказ № 259а от 29.08.2024 года  
/ Н.В.Литвинова /



**ПРИНЯТО**

Управляющим Советом  
ГБДОУ детского сада №101  
общеразвивающего вида  
Невского района Санкт-Петербурга  
Протокол № 1 от 30.08.2024 года

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детского сада №101 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением  
деятельности по художественно-эстетическому развитию детей  
Невского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург  
2024

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания в ГБДОУ детском саду №101 общеразвивающего вида**  
**Невского района Санкт-Петербурга**

**1. Общие положения.**

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих ГБДОУ детский сад №101 общеразвивающего вида Невского района Санкт-Петербурга (ДОУ), реализующего образовательную программу дошкольного образования ГБДОУ детского сада №101 общеразвивающего вида Невского района Санкт-Петербурга разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26); Сан Пин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» с целью обеспечения сбалансированного питания воспитанников, посещающих ДОУ, осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации питания.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ГБДОУ детского сада №101 общеразвивающего вида Невского района Санкт-Петербурга.

**2. Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий на пищеблоке ДОУ**

2.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется кладовщиком при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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.

2.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

2.3. Кладовщик, представитель комиссии по закладке продуктов, обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Поварам производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.

2.4. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.5. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Ответственность за качество приготовления блюд возлагается на шеф-повара.

2.6. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

2.7. С-витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

2.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.9. Непосредственно после приготовления пищи, отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Ответственность за отбор пробы возлагается на шеф-повара приказом по ДОУ.

2.10. Мытье посуды и уборка пищеблока осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.2660-10.

2.11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.



### **3. Составление меню для организации питания дошкольников**

3.1. Воспитанники ДОО получают четырехразовое питание.

3.2. Питание организовано в соответствии с десятидневным меню, рассчитанным с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

3.3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.4. Фактический рацион питания соответствует утвержденному десятидневному меню.

3.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты.

3.6. На основании утвержденного десятидневного меню ежедневно составляется меню-требование, с указанием выхода блюд для детей разного возраста на следующий календарный день, которое утверждается заведующим ДОО;

3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Исправления в меню-раскладке не допускаются, замена в 10-дневном меню допускается днями.

3.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОО и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой возрастной группе.

### **4. Организация питания детей в группах**

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков связанных с приемом пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО на каждый учебный год.

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

4.4. Пред раздачей пищи воспитанникам 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.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности к сервировке столов могут привлекаться дети с учетом их желания с 5 летнего возраста (расставляют и убирают салфетницы в специально предусмотренной чистой одежде).

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приема пищи.

4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема детьми первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают отдельной ложкой.

4.9. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а



столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Посуда для аллергиков маркируется.

4.10. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.

4.11. Столовую посуду для персонала маркируют, моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

## **5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

5.1. Ежедневно воспитателем ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости детьми детского сада.

5.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании количества присутствующих детей, которое ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги на пищеблок, и корректируется в соответствии с количеством детей.

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

5.4. С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, возврату на склад подлежат продукты: яйцо, мясо, рыба, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи и другие продукты не прошедшие тепловую обработку.

5.5. Кладовщик ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с бухгалтером СПб ГКУ «ЦБ Администрации Невского района Санкт-Петербурга».

5.6. Учет продуктов ведется в бухгалтерии электронном виде на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, с ежемесячным подведением итогов.

5.7. Начисление оплаты за питание производится ГКУ АНР ЦБ на основании таблицы посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дето/дней по таблице посещаемости должно строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.8. Сотрудники ДОО зачисляются на питание в соответствии с поданным заявлением кладовщику и приказом по ДОО.

## **6. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.**

6.1. Продукты поставляют в ДОО снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего контракта в порядке, установленном законодательством РФ.

6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией, контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ДОО и снабжающей организацией.

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

6.4. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОО. Поставка продуктов питания должна производиться во время указанное в аукционной документации, договорах, соглашениях и контрактах, заключенными между ДОО и снабжающей организацией. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОО имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.