

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 10 Приморского района Санкт-Петербурга**

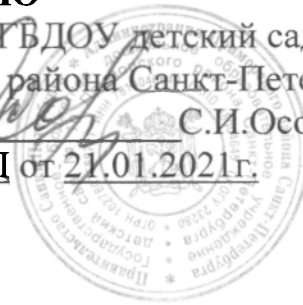
ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детский сад № 10
Приморского
района Санкт-Петербурга
Протокол № 3 от 21.01.2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детский сад № 10
Приморского района Санкт-Петербурга

С.И.Осовская
Приказ № 7-Д от 21.01.2021г.



С учётом мнения Совета родителей
Протокол № 1 от 21.01.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в государственном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детский сад № 10 Приморского района
Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург
2021

1. Общие положения и область применения.

- 1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 10 Приморского района Санкт-Петербурга разработано на основании:
 - Постановления, СП (Сводом правил) Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27 октября 2020 года № 32;
 - Устава и локальных актов Учреждения.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте до 8 лет) в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Требования к организации питания детей, посещающих ГБДОУ детский сад № 10 Приморского района Санкт-Петербурга.

- 2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию ГБДОУ д/с № 10.
- 2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ГБДОУ д/с № 10 Приморский район Санкт-Петербурга, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (действующим СанПиН и СП), не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья воспитанников ДОУ.
- 2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также инструкциями по охране труда при работе на пищеблоке.
- 2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.
- 2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование.
- 2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

- 3.1. Продукты питания поставляются организацией по договору при наличии сертификата соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.
- 3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами (действующим СанПиН и СП).
- 3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами (действующим СанПиН и СП).

4. Нормы питания.

- 4.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормам (действующим СанПиН и СП).

- 4.2. Организация питания для детей с 12-ти часовым пребыванием в Учреждении четырехразовое: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.
- 4.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых продуктах.

5. Контроль при организации питания в ДОУ.

- 5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания воспитанников в ДОУ следует руководствоваться санитарными правилами (СанПиН и СП).
- 5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается в:
- контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
 - контроле (по меню и меню-требованиям) за средне-недельным количеством плодов и ягод;
 - контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню и меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами.
- 5.3. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в дошкольных образовательных учреждениях, осуществляется руководителем учреждения.
- 5.4. Заведующий дошкольным образовательным учреждением:
- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
 - контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
 - следит за правильным использованием ассигнований на питание;
 - следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
 - контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, правильность составления меню-раскладок, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.
- 5.5. Бракеражная комиссия:
- осуществляет контроль соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - следит за выполнением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- ведет бракеражный журнал.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

6.1. Руководитель Учреждения:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующей ДООУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком отражается в их должностных инструкциях.

7. Отчетность и делопроизводство.

7.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании работников ОУ, заседаниях Педагогического Совета, на общем родительском собрании, Совете родителей), по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН и СП).