

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №64  
комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга**

**ПРИНЯТЫ**

Общим собранием работников  
Образовательного учреждения  
Красносельского района СПб  
Протокол от 31.08.2023 № 1

**УТВЕРЖДЕНЫ**

приказом заведующего  
ГБДОУ детского сада № 64  
Красносельского района СПб  
от 31.08.2023 № 126

**УЧТЕНО МНЕНИЕ**

Совета родителей (законных представителей)  
воспитанников ГБДОУ детского сада № 64  
Красносельского района СПб  
Протокол от 30.08.2023 № 5

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся**

**Государственного бюджетного  
дошкольного образовательного учреждения  
детского сада №64 комбинированного вида  
Красносельского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

2023

## **1. Общие положения**

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №64 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга (далее–Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП2. 4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом от 02.01.2000№ 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (редакция от 01.01.2022 г.), Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 64 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение), другими нормативными правовыми актами Российской Федерации.
- 1.2. Образовательное учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания по установленным нормам.
- 1.3. Основными задачами организации питания обучающихся в Образовательном учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Организация питания в Образовательном учреждении осуществляется за счет средств бюджета.
- 1.5. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в возрасте от 2 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Образовательном учреждении, реализующем «Основную образовательную программу дошкольного образования Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 64 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга.
- 1.6. Контроль за организацией питания обучающихся (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.), за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил осуществляют Совет по питанию в соответствии с Положением о Совете по питанию и бракеражная комиссия в соответствии с Положением о бракеражной комиссии образовательного учреждения.

## **2. Организация питания обучающихся в Образовательном учреждении**

- 2.1. Обучающиеся Образовательного учреждения получают четырёхразовое питание: завтрак (время приема пищи с 08 час. 30 мин.), второй завтрак (время приема пищи с 09 час. 50 мин.), обед (время приема пищи с 11 час. 45 мин.) и полдник (время приема пищи с 15 час. 30 мин.), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. В Образовательном учреждении 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 питания детей, пребывающих в Образовательном учреждении 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 СанПиНу 2.3/2.4.3590-20.
- 2.3. Суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах устанавливается в соответствии с таблицей 1 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.4. Питание осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным Управлением

социального питания.

- 2.5. 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 составляется ежедневное меню и меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которые утверждаются заведующим Образовательным учреждением. На каждое блюдо должна быть технологическая и технико-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 внесения изменения в меню (при несвоевременном завозе продуктов, недоброкачества продукта и пр.) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.
- 2.9. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, 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 ХАССП.
- 2.10. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику после проведения контроля бракеражной комиссией в соответствии с Положением о бракеражной комиссии образовательного учреждения.
- 2.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых 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.
- 2.12. Бракераж поступающей пищевой продукции осуществляется бракеражной комиссией в соответствии с Положением о бракеражной комиссии образовательного учреждения.
- 2.13. 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, относительной влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 2.14. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Образовательного учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 2.15. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 2.16. 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.
- 2.17. Для приготовления пищи используется электрооборудование.
- 2.18. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 2.19. 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.
- 2.20. Ежедневно перед началом работы ответственным работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». 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.

- 2.21. Для обеспечения преемственности питания родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции.
- 2.22. Организация питьевого режима осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

### **3. Порядок учета питающихся**

- 3.1. Ежегодно в начале учебного года заведующим Образовательным учреждением издается приказ об организации питания.
- 3.2. Ежедневно ведётся учёт 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. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

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

- 4.1. Поставки продуктов питания в Образовательное учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Образовательного учреждения 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 Образовательным учреждением и снабжающей организацией. Прием пищевой продукции осуществляется бракеражной комиссией в соответствии с Положением о бракеражной комиссии образовательного учреждения.
- 4.3. 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.
- 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 с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы Образовательного учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Образовательном учреждении.

### **5. Отчетность и делопроизводство**

- 5.1. Ежегодно разрабатывается Программа (план) производственного контроля на календарный год, которая утверждается приказом заведующего.