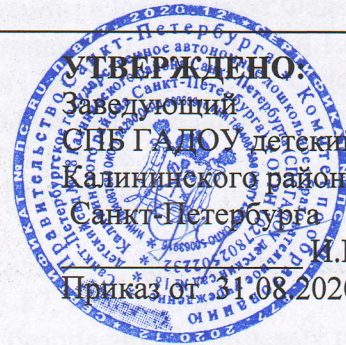




Санкт-Петербургское государственное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №18 Калининского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
СПб ГАДОУ детский сад № 18
Калининского района
Санкт-Петербурга
протокол от 27.08.2020 № 02



УТВЕРЖДЕНО.
Заведующий
СПб ГАДОУ детский сад № 18
Калининского района
Санкт-Петербурга
И.В.Ковальская
Приказ от 31.08.2020 № 35/31

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

Санкт-Петербургского государственного автономного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 18 Калининского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Санкт-Петербургского государственного автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 18 Калининского района Санкт-Петербурга (далее по тексту - ДООУ), в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденные Постановлением Главного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26.
- «Питание детей в детских дошкольных учреждениях. Методические рекомендации» (утв. Минздравом СССР 14.06.1984 N 11-14/22-6)
- "Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях (Методические рекомендации)" (утв. Минздравом СССР 13.03.1987 N 4265-87, N 11-4/6-33)
- Федеральным Законом от 02.2000 № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001; 10.01.2003; 30.06.2003; 22.08.2004/,
- Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ /ст. 1728/,
- Инструкция по проведению С-витаминизации питания (06.06.1972 N 978-72).

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей, работников на получение питания в ДООУ, сохранение здоровья детей, сотрудников.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.2.1. Основные направления работы по организации питания в ДООУ;

1.2.2. Распределение обязанностей в области организации питания в ДООУ; между администрацией, организатором питания;

1.2.3. Направления работы по организации питания в ДООУ:

- изучение актуальной нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении (законодательство, СанПин и т.д.);
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- организация питания детей;
- организация питания сотрудников;
- просвещение сотрудников ДООУ (в области организации питания);
- контроль и анализ условий организации питания в ДООУ;
- разработка мероприятий по вопросам организации питания в ДООУ;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;

1.2.4. Деятельность Совета по питанию;

1.2.5. Деятельность бракеражной комиссии;

1.2.6. Деятельность комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

1.2.7. Деятельность комиссии по контролю закладки основных продуктов.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания.

Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению:

№	Наименование мероприятия	Ответственные лица
1	Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в ДООУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей.	Заведующий
2	Руководство и осуществлением контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением	Заведующий Организатор питания

	законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях.	
3	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПин к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания.	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР.
4	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Организатор питания
5	Передача меню-требования на пищеблок	Организатор питания
7	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).	Бракеражная комиссия
8	Соблюдение технологии приготовления блюд	Медицинский персонал, комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
9	Ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	Организатор питания, члены бракеражной комиссии
10	Ведение журнала С – витаминизации	Медицинский персонал
11	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Медицинский персонал
12	Прохождения сотрудниками ДООУ, пищеблока медицинского освидетельствования	Организатор питания, Заместитель заведующего по АХР
13	Учет прохождения медицинского освидетельствования, гигиенического обучения	Организатор питания, Заместитель заведующего по АХР, Медицинский персонал
14	Утверждение состава Совета по питанию	Заведующий
15	Заседания Совета по питанию	Председатель совета по питанию
16	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию	Секретарь совета по питанию
17	Утверждение состава бракеражной комиссии	Заведующий
18	Утверждение состава комиссии по контролю за организацией и качеством питания.	Заведующий
19	Утверждение состава комиссии по контролю закладки продуктов	Заведующий
20	Соблюдение режима питания	Заведующий производством, Повар, Помощники воспитателя, Медицинский персонал,
21	Соблюдение графика получения питания	Заведующий производством, Повар, Помощники воспитателя, Медицинский персонал,
22	Соблюдение требований к раздаче пищи в каждой возрастной группе	Воспитатели, помощники воспитателя
23	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету	Воспитатели
24	Информирование родителей (законных представителей)	Заведующий производством, Повар, Медицинский персонал
25	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении	Заведующий, Совет по питанию

3. Направления работы по организации питания в ГАДОУ.

3.1. Общие вопросы организации питания.

Организация питания в ДОУ осуществляться представителями организатора питания.

Поставка продуктов в ДОУ осуществляется организатором питания.

В ДОУ в соответствии с установленными требованиями созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабжены соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

Составление меню возлагается на организатора питания.

3.2. Организация питания детей.

Организация питания детей в ДОУ осуществляется в соответствии с договором заключенным между администрацией ДОУ и организатором питания.

3.2.1. Организация питания на пищеблоке.

Питание в ОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню.

Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – имеется отдельное меню. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- сведениями о наличии продуктов.

Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

Меню-требование и технологические карты является основными документами для приготовления пищи на пищеблоке.

При необходимости внесения изменения в меню медицинскими работниками и членами бракеражной комиссии составляется акт.

Ежедневно, ведется учет фактически присутствующих детей.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией.

Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

3.2.2. Организация питания детей в группах:

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

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

Получение пищи на группу осуществляется по графику

Перед раздачей пищи детям 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.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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 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.

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

3.3. Организация питания сотрудников.

Организация питания сотрудников производится на основании договора об организации питания сотрудников.

3.4. Контроль условий организации питания в ДОУ.

3.4.1. Производственный контроль

К началу учебного года заведующей ОУ издается приказ об организации питания, определяются круг ответственных лиц, их функциональные обязанности.

В соответствии с положениями: о «Совете по питанию», «Бракеражной комиссии», «Комиссии по контролю за организацией и качеством питания», «Комиссии по контролю закладки основных продуктов» - указанные комиссии, в пределах своих полномочий, осуществляют следующие виды контроля:

- Оперативный (даёт информацию для последующего, уже более длительного контроля и анализа, осуществляется ежедневно)
 - входной (условия перевозки продуктов питания, наличие сопроводительных документов и сертификатов, сроки годности поставляемой продукции).
 - текущий (соблюдением режима приготовления пищи, норм закладки продуктов питания, соответствие рациона питания)
 - выходной (соответствие объемов блюд, органолептические показатели, снятие проб, раздача и сервировка столов)
- тематический (проводится с целью всестороннего изучения уровня работы по определенной узкой теме)
- фронтальный (проводится с целью изучения состояния воспитательно-образовательной работы по всем видам деятельности)

В соответствии с договором об организации питания в обязательном порядке привлекаются сотрудники организатора питания, в соответствии с их должностными обязанностями.

3.4.2. Контроль выполнения договора по организации питания.

Воспитатели осуществляют учет питающихся детей в журнале посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

Ежедневно, осуществляется учет фактически присутствующих обучающихся в группах, оформляется заявка о количестве питающихся и передается ее на пищеблок.

При незапланированном увеличении количества питающихся, сверх заявленного, для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

3.5. Совет по питанию:

Функционирует в соответствии с положением «О совете по питанию».

Цели совета:

- содействие в организации питания.
- координация деятельности действующих в ДОУ комиссий, всесторонний анализ организации питания.
- проведение просветительской работы по организации питания в ДОУ.
- информирование заинтересованных сторон об организации питания в ДОУ.

3.6. Бракеражная комиссия:

Функционирует в соответствии с положением «О бракеражной комиссии».

Цели комиссии:

- осуществления контроля качества доставляемых продуктов

3.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания:

Функционирует в соответствии с положением «О комиссии по контролю за организацией и качеством питания».

Цели комиссии:

- осуществления контроля за организацией питания детей
- соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

3.8. Комиссия по контролю закладки основных продуктов:

Функционирует в соответствии с положением о «комиссии по контролю закладки основных продуктов».

Цели комиссии:

- проверка закладки основных продуктов.