

СОГЛАСОВАНО

Общим собранием  
ГБДОУ детский сад № 26  
Приморского района Санкт-Петербург  
Протокол № 8 от 01.03.2021

УТВЕРЖДАЮ

Приказ № 160 от 01.03.2021  
ГБДОУ детский сад № 26  
Приморского района Санкт-Петербург  
О.А.Прозорова



## ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания в государственном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении детский сад № 26**

**Приморского района Санкт-Петербурга**

## **1. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие Положение по организации питания (далее Положение) в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении - детский сад № 26 Приморского района Санкт-Петербурга (далее Учреждение) 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 молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 года N 32;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- 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 № 26 Приморского района Санкт-Петербурга.**

2.1 Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию ГБДОУ № 26.

2.2 Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (действующим), несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья воспитанников ДОУ.

2.3 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к 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 используются электрооборудование, электроплита.

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 в Учреждении четырехразовое: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, для детей с 12-ти часовым пребыванием.

4.3. При организации администрации 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 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-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 поргующие 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 соблюдения 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 соблюдением 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 ДОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются 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).

Печатный бланк  
Муниципальное бюджетное учреждение  
«Детский сад № 26 Приморского района Санкт-Петербурга»  
г. СПб  
Прозорова О.А.  
Лист 1 из 1