


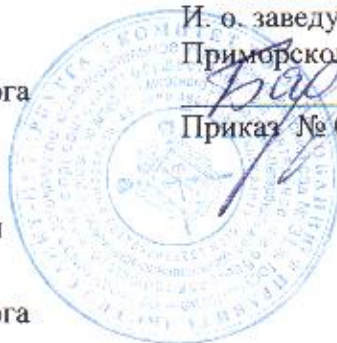
**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 31 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением  
деятельности по художественно-эстетическому развитию детей  
Приморского района Санкт-Петербурга**

**ПРИНЯТО:**

Общим собранием работников  
ГБДОУ детского сада № 31  
Приморского района Санкт-Петербурга  
протокол № 2 от 11.01.2021 г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

И. о. заведующего ГБДОУ детского сада № 31  
Приморского района Санкт-Петербурга  
 С. Н. Бадмаева  
Приказ № 01-р от 11.01.2021 г.



**С учетом мнения Совета родителей**

ГБДОУ детского сада № 31  
Приморского района Санкт-Петербурга  
Протокол № 2 от 11.01.2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада № 31 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением  
деятельности по художественно-эстетическому развитию детей  
Приморского района Санкт-Петербурга

## **I. Общие положения**

1.1. Положение по организации питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 31 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей Приморского района Санкт-Петербурга (далее – Положение) разработано на основании:

- Постановления 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 Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 31 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей Приморского района Санкт-Петербурга (далее-ОУ).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей дошкольного возраста в ОУ, 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 № 31 Приморского района Санкт-Петербурга**

2.1. Организация питания в ОУ возлагается на администрацию ОУ.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (действующим СанПиН и СП), не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья обучающихся ОУ.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также инструкциям 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 ОУ четырехразовое: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

4.3. При организации питания администрация ОУ 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 ОУ и Ответственным за питание в ОУ.

5.4. Заведующий ОУ и Ответственный за питание в ОУ:

- 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 ОУ**

#### 6.1. Руководитель ОУ:

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

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

### **7. Отчетность и делопроизводство**

7.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ОУ по организации питания обучающихся.

7.2. Отчеты об организации питания в ОУ 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).