

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №47 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

на заседании Управляющего совета
Протокол от 24 декабря 2021 г. № 3

УЧЕТ МНЕНИЯ

родителей – членов Управляющего совета
Протокол от 24 декабря 2021 г. № 3



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий *К.В. Романова*

Приказ от 24 декабря 2021 г. № 98/1

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В ДОШКОЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

Санкт-Петербург

2021

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания в дошкольной образовательной организации (далее – Положение) устанавливает правовые основы организации питания обучающихся и работников Государственного бюджетного ДОО детского сада № 47 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга (далее – ДОО).
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями действующего законодательства:
 - Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в актуальной редакции),
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
 - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
 - Приказа Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и обучающихся образовательных учреждений»,
 - Федерального закона Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в актуальной редакции),
 - Методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 02.03.2021,
 - Устава ДОО.
- 1.3. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в ДОО, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, снижения риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышения роли здоровьесберегающей функции питания.
- 1.4. Положение определяет основные цели и задачи организации питания в ДОО, устанавливает требования к организации питания детей и работников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОО, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется и осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в актуальной редакции) на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОО.
- 1.6. Организация питания в ДОО осуществляется штатными работниками учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

- 2.1. Основной целью организации питания в ДОО является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в ДОО.
- 2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся ДОО являются:
 - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся ДОО инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
 - разработка и соблюдение локальных нормативных актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания в ДОО.

3. Требования к организации питания обучающихся

- 3.1. ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
- 3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОО, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОО, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.
- 3.3. Лица, поступающие на работу в ДОО на пищеблок, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным действующим законодательством Российской Федерации.
- 3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДОО обязаны:
 - оставлять в индивидуальных шкафах (или специально отведенных местах) одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи, и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
 - снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или заведующему ДОО;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
 - проводить замену спецодежды по мере ее загрязнения и в конце рабочей смены.
- 3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Все оборудование (монтируемое и не монтируемое) должно быть в рабочем состоянии. В случае поломки, сбоя электрооборудования следует незамедлительно сделать заявку на вызов обслуживающей организации для проведения ремонтных работ.
- 3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.
- 3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
- 3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Приложение 12). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.
- 3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и ДОО.

4.2. Поставщик поставляет товар по заявкам ДОО с момента подписания контракта в соответствии с требованиями по загрузке и отгрузке товара.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ДОО.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОО, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим все сопроводительные документы, разрешающие доставку продуктов питания.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (на основании приказа по ДОО). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО (Приложение 1) тем же ответственным лицом.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и кладовщика ДОО, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН.
- 5.6. ДОО обеспечено холодильными камерами, холодильным оборудованием в соответствии с требованиями по оснащению необходимым оборудованием. Имеются кладовые для хранения сухих продуктов, овощей и помещение для обработки яиц.
- 5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, проветривать.
- 5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:
- раздача на следующий день готовых блюд;
 - замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
 - привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче готовой продукции посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности; в случае отсутствия сотрудников пищеблока по болезни необходимо издать приказ о временном переводе сотрудника на исполнение обязанностей повара с проведением инструктажей по вопросам организации питания.
- 5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в Приложении 12).
- 5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.
- 5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
- 6. Нормы питания и физиологические потребности детей в пищевых веществах**
- 6.1. Обучающиеся ДОО получают питание согласно установленному и утвержденному режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОО (Приложение 2).
- 6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДОО.
- 6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОО.
- 6.4. Вносить изменения в утверждённое меню без согласования с заведующим ДОО запрещается. Корректировка меню проводится актом возврата продуктов питания на склад или со склада.

- 6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщиком или лицом, его замещающим, составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОО. Исправления в меню не допускаются.
- 6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (Приложение 3).
- 6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (Приложение 4).
- 6.8. При составлении меню для детей учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 5);
 - объём блюд для каждой возрастной группы (Приложение 6);
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 7).
- 6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 8).
- 6.10. Меню допускается корректировать с учетом климатических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (Приложение 9).
- 6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - утвержденное десятидневное меню;
 - рекомендации по организации здорового питания детей;

- информацию о сотрудниках пищеблока
- 6.13. При наличии детей в ДОО, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.
- 6.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.
- 6.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- 6.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и (или) диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в ДОО необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.
- 6.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню под контролем ответственных лиц, назначенных в ДОО.
- 6.18. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет заведующий, медицинский работник (при наличии в штате ДОО), кладовщик.

7. Организация питания в ДОО

- 7.1. Медицинский работник (при наличии в штате ДОО) и (или) назначенное ответственное лицо в ДОО (член Совета по питанию, бракеражу готовой продукции) должны проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (Приложение 10) на бумажном и (или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
- 7.2. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.
- 7.3. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДОО или уполномоченным им лицом, по разработанным и утвержденным технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 7.4. Контроль организации питания обучающихся ДОО, соблюдения меню осуществляет заведующий ДОО, в случае его отсутствия – ответственное лицо, назначенное приказом по ДОО.

- 7.5. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДОО должны соблюдаться следующие требования:
- питание детей первого года жизни (при наличии данной возрастной группы) должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, с учетом требований, содержащихся в приложениях №№ 6–13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом следующего:
 - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
 - допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи.
- 7.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 7.
- 7.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 7.8. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом Совета по питанию, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:
- порционные блюда, биточки, котлеты, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
 - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.
- 7.9. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте / холодильнике при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.
- 7.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля Советом по питанию, бракеражу готовой продукции в составе не менее трёх человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 11).
- 7.11. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 7.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

- 7.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование запрещенных пищевых продуктов;
 - изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленым яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
 - окрошек и холодных супов;
 - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
 - использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
 - использование овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- 7.14. Проверку качества пищи проводит бракеражная комиссия, контролирующая соблюдение рецептур и технологических режимов, качества готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции ДОО.
- 7.15. В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:
- утверждение ежедневного меню;
 - контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
 - капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
 - контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
 - контроль за организацией питания на группах;
 - обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
 - заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком;
 - информирование сотрудников о введении в действие новых нормативных правовых документов по организации питания для детей дошкольного возраста.
- 7.16. 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;
 - проводит контроль за организацией сервировки стола в соответствии с возрастной группой;
 - докармливает детей;
 - привлекает детей к здоровому питанию.
- 7.17. Привлекать обучающихся ДОО к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.18. 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;
 - принимать участие в докармливании детей.
- 7.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с трех лет.
- 7.20. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.
- 7.21. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают третье блюдо;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы постепенно и начинают прием пищи;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 7.22. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
- 7.23. Работники ДОО имеют право на получение одноразового питания (обеда, состоящего из второго блюда). Питание работников производится из общего с детьми котла (без права выноса). Работники, изъявившие желание питаться, оформляют соответствующее заявление на имя заведующего ДОО, полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости. Табель довольствующихся сотрудников ведёт ответственное лицо. Соблюдение порядка питания работников возлагается на заведующего ДОО.

8. Организация питьевого режима

- 8.1. Питьевой режим в ДОО, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:
- осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям;
 - питьевой режим должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
- 8.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.
- 8.3. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
- 8.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью,

предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

8.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее пяти минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через три часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

9. Порядок учета питания

9.1. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создании Совета по питанию, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей (табель посещаемости детей на группах).

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей. Воспитатели ежедневно подают сведения с 08.45 до 09.00, также подают сведения о фактическом присутствии обучающихся в группе лицу, ответственному за организацию питания, который рассчитывает выход блюд, делает корректировку меню с учетом неявки или выхода ребенка.

9.4. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

9.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака, обеда произошла, порции отпускаются другим детям как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда. Закладка продуктов питания на полдник проводится по фактическому присутствию детей с учетом корректировки меню на увеличение или снятие продуктов питания. Воспитатели уточняют причину отсутствия ребенка и дату выхода отсутствующего ребенка.

9.6. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности).

10. Финансирование расходов на питание обучающихся

10.1. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации.

- 10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОО.
- 10.3. Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится дошкольным образовательным учреждением самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

11. Финансовое обеспечение

- 11.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания
- 11.2. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся (далее – родительская плата).
- 11.3. Предоставление питания обучающимся за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.
- 11.4. Заведующий ДОО издает приказ, которым утверждает список обучающихся, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей) в соответствии с Законом Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» и Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях «Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга».

12. Контроль за организацией питания

- 12.1. Заведующий ДОО обеспечивает контроль:
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
 - выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
 - условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
 - материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
 - обеспечения пищеблока ДОО и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- 12.2. Совет по питанию, комиссия по бракеражу готовой продукции детского сада осуществляет:
- бракераж поступающих продуктов (ежедневно), который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
 - контроль технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - контроль режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- контроль работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- контроль соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- контроль выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- контроль выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

13. Документация по организации питания

13.1. В ДОО определены следующие документы по вопросам организации питания:

- настоящее Положение;
- положение о производственном контроле (с учетом контроля за организацией и качеством питания в ДОО) на календарный год;
- положение о Совете по питанию;
- положение о бракеражной комиссии;
- договоры на поставку продуктов питания;
- утвержденное основное двухнедельное меню, включающее меню для возрастной группы детей, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- утвержденное ежедневное меню;
- ведомость контроля за рационом питания детей (заполняется ежедневно);
- табель учета посещаемости детей;
- журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится каждые 10 дней);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования (чек-лист);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиНом);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиНом);
- журнал входного контроля поступающих продуктов от поставщика, с учетом требований ХАСПП.

13.2. Перечень приказов:

- об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- о введении в действие примерного двухнедельного меню для обучающихся ДОО;
- об организации лечебного и диетического питания детей;
- об утверждении норм;
- о контроле за организацией питания;
- об утверждении режима питания;

- об утверждении графика получения готовой продукции с пищеблока на группы;
- о назначении ответственного лица за отбор и хранение суточных проб;
- об ответственных лицах за организацию питания;
- об утверждении Положения о Совете по питанию;
- об утверждении Положения о бракеражной комиссии;
- о составе бракеражной комиссии;
- об утверждении состава Совета по питанию;
- о назначении ответственного лица по входному контролю поступающих продуктов;
- о назначении ответственного лица за выдачу детям рационов питания, утвержденных индивидуальным меню;
- о назначении ответственного лица за ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний;
- о назначении ответственного лица за работу с технологическими картами по организации питания;
- о назначении ответственного лица за контролем организации питания обучающихся ДОО, соблюдения меню в случае отсутствия заведующего;
- об организации питьевого режима в ДОО;
- об организации питания при карантине;
- об утверждении списка обучающихся, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей) в соответствии с Законом Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга и Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях «Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»».

14. Заключительные положения

- 14.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОО, принимается на заседании Управляющего совета и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОО.
- 14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном пунктом 14.1. настоящего Положения.
- 14.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 2
к Положению об организации питания
в дошкольной образовательной организации

Режим питания детей в детском саду

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	11–12 часов
08.05–08.45	завтрак
10.00–10.20	второй завтрак
11.35–12.45	обед
15.30–16.10	полдник

Приложение 3
к Положению об организации питания
в дошкольной образовательной организации

Меню приготавливаемых блюд

	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя 1							
День 1							
Завтрак:							
Итого за завтрак:							
Обед:							
Итого за обед:							
Полдник:							
Итого за полдник:							
Ужин:							
Итого за день:							
День 2							
Завтрак:							
Обед:							
Итого за день:							
... и т.д. по дням							
Неделя 2							
День 1							
Завтрак:							
Итого за завтрак:							
... и т.д. по дням							
Итого за весь период							
Среднее значение за период							

Приложение 4
к Положению об организации питания
в дошкольной образовательной организации

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	1–3 лет	3–7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130–150	150–200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30–40	50–60
Первое блюдо	150–180	180–200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50–60	70–80
Гарнир	110–120	130–150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150–180	180–200
Фрукты	95	100

Приложение 5
к Положению об организации питания
в дошкольной образовательной организации

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОО
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1–3 года	3–7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5%– 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи, включая соленые и квашеные, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение 6
к Положению об организации питания
в дошкольной образовательной организации

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
15. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
16. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
17. Простокваша – «самоквас».
18. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
19. Квас.
20. Соки концентрированные диффузионные.
21. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
22. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
23. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
24. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
25. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
26. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
27. Острые соусы, кетчупы, майонез.
28. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
29. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
30. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
31. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
32. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
33. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
34. Жевательная резинка.
35. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

36. Карамель, в том числе леденцовая.
37. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
38. Окрошки и холодные супы.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
41. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
42. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
43. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
44. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
45. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
46. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 8
к Положению об организации питания
в дошкольной образовательной организации

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)
с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение 9
к Положению об организации питания
в дошкольной образовательной организации

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах
(суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1–3 лет	3–7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение 10
к Положению об организации питания
в дошкольной образовательной организации

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом)(допущен/отстранен)	Подпись (ответственного лица)
1							
2							
3							

Приложение 11
к Положению об организации питания
в дошкольной образовательной организации

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение 12
к Положению об организации питания
в дошкольной образовательной организации

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	...	30

Приложение 13
к Положению об организации питания
в дошкольной образовательной организации

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии
по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в ДОО**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%