

ПРИНЯТО  
Общим собранием работников  
Образовательного учреждения  
Протокол от 25.12.2020 № 3

УТВЕРЖДЕН  
Заведующим ГБДОУ д/с № 4  
Л.В. Яблоков  
Приказ от 11.01.2021 № 13-О

С учетом мнения  
Совета родителей  
(законных представителей)  
Протокол от 25.12.2020 № 2

## **ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания**

## 1. Общие положения

1.1. Целью настоящего Положения является обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания и работников на получение питания в Образовательной организации (далее - ОО), сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания, работников.

1.2. В Положении применяются следующие понятия и сокращения:

ОО - образовательная организация;

СИЗ - средства индивидуальной защиты;

СанПиН - санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

ГОСТ - Государственный Стандарт

ОСТ - Отраслевой Стандарт

СП - Санитарные Правила

1.3. Перечень нормативно - правовых документов, регулирующих организацию питания в ОО Василеостровского района:

- Федеральный Закон от 05.04.2013 г. №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный Закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (в редакции от 1 января 2022 года.);

- Федеральный Закон от 24.07.1998 г. №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции от 11 июня 2021 года.);

- Федеральный Закон от 9.01.1996 г. №2-ФЗ «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителя» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»

- Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 г. №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;

- Закон Санкт-Петербурга от 24.09.2008 г. «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями на 26.01.2016);

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями на 6 июля 2011 года);

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями от 27.03.2007 г.);

- Решение Комиссии таможенного союза от 29 октября 2021 года №82 «Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»;

- Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.06.2012 г. № 89 «О применении Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю);

- Технический регламент Таможенного союза от 24 декабря 2019 года N 236 «О безопасности пищевой продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза от 18 октября 2016 г. №005/2011 «О безопасности упаковки»;

- Технический регламент Таможенного союза от 18 сентября 2014 г. №029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- Технический регламент Таможенного союза от 28 апреля 2017г. №007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- Технический регламент 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП;
  - ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования и методика контроля качества»;
  - ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
  - ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. №1036
- Распоряжение Управления социального питания от 27.07.2009 г. №03-01-08/09-0-0 "О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 г. №873" (с изменениями на 18 октября 2018г.);
  - Распоряжение управления социального питания от 07.02.2012 г. №03-01-06/12-0-0 «О признании утратившим силу распоряжения Управления социального питания от 31 октября 2011 г. №03-01-11/09-0-0".

## 2. Основные направления работы по организации питания в ОО.

- изучение актуальной нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ОО;
- организация обучения руководителей и ответственных исполнителей ОО по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- организация питания работников;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного питания в ОО;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных организациях, пропаганда вопросов здорового питания;

2.1. Для осуществления административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в ОО создается Совет по питанию, целью которого является:

обеспечение гарантий прав обучающихся на полноценное питание с учетом действующих натуральных норм питания и состояния здоровья каждого обучающегося;

- осуществление контроля за качеством поставляемых в ОО продуктов питания, за правильной организацией питания обучающихся;
- координация деятельности администрации, медицинского, педагогического, обслуживающего персонала ОО по вопросам организации питания обучающихся.

2.2. Для осуществления контроля за организацией питания детей в ОО создается Бракеражная комиссия, целью которой является:

- осуществление контроля за доброкачественностью готовой продукции;
- соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОО.

2.3 Основные мероприятия по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению в ОО:

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Форма организации питания
		Организация горячего питания
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в ОО, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ОО. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Руководитель ОО Организатор питания
2.	Руководство и осуществление контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за	Представитель организатора питания

	соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ОО.	Руководитель ОО
3.	Оснащение помещений пищеблока в соответствии с требованиями СанПин , создание условий для организации питания детей, сотрудников.	Представитель организатора питания Руководитель ОО, заместитель заведующего по АХЧ
4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока.	Заместитель заведующего по АХЧ
5.	Составление и передача меню - требования на пищеблок (ежедневно).	Представитель организатора питания
6.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных.	Представитель организатора питания
7.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Бракеражная комиссия ОО (включая представителя организатора питания)
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания; работников.	Представитель организатора питания
9.	Ведение журнала бракеража готовой продукции (не менее трех подписей).	Представитель организатора питания Ответственные исполнители ОО
10.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока.	Представитель организатора питания Медицинские работники ОО
11	Ведение журнала здоровья сотрудников: помощники воспитателя.	Представитель организатора питания Медицинские работники ОО
12	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников пищеблока.	Представитель организатора питания Медицинские работники ОО
13	Прохождения сотрудниками пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин).	Представитель организатора питания Медицинские работники ОО
15	Прохождение сотрудниками дошкольного учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин).	Представитель организатора питания Медицинские работники ОО
16.	Утверждение состава Совета по питанию	Руководитель ОО
18.	Утверждение Положения о Совете по питанию.	Руководитель ОО
19	Заседание Совета по питанию (1 раз в месяц и по мере необходимости).	Руководитель ОО, представитель организатора питания, члены комиссии
20	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию.	Секретарь Совета по питанию
21	Утверждение состава бракеражной комиссии  ( не менее пяти человек).	Руководитель ОО  Представитель организатора питания

22	Утверждение Положения о бракеражной комиссии.	Руководитель ОО
23	Подача информации о количестве питающихся на пищеблок к 9.00.	Представитель организатора питания
24	Уборка пищеблока, утилизация отходов.	Представитель организатора питания
25	Выдача дезинфицирующих средств.	Представитель организатора питания
26	Соблюдение режима питания в ОО.	Представитель организатора питания Медицинские работники ОО
27.	Постановка проб в соответствии с действующим законодательством.	Представитель организатора питания Медицинские работники ОО
28.	Соблюдение графика получения питания.	Медицинские работники ОО Представитель организатора питания
29.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе.	Медицинские работники ОО Представитель организатора питания
30.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол.	Ст. воспитатель Воспитатели, помощники воспитателя
31.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Медицинские работники ОО Представитель организатора питания
32.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности.	Представитель организатора питания Заместитель заведующего по АХЧ
33.	Бракераж скоропортящихся продуктов питания.	Представитель организатора питания Медицинские работники ОО
34.	Учет температурного режима холодильного оборудования.	Представитель организатора питания Медицинские работники ОО
35.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию.	Руководитель ОО, Ст. воспитатель Медицинские работники ОО, представитель организатора питания

### 3. Осуществление контроля

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие обязанности:

- осуществлять контроль за соблюдением всеми работниками ОО, работниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания
- осуществлять контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ

- осуществлять проведение вводного инструктажа и инструктажей на рабочем месте
- анализировать работу по организации питания и составлять план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания, работников ОО
- ежедневно контролировать соблюдение персоналом пищеблока требований к качеству приготовлению пищи
- контролировать прохождение сотрудниками ОО, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения
- вести документацию по организации питания в ОО
- контролировать качество поступающей продукции
- принимать участие в работе бракеражной комиссии
- выступать с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ОО на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ОО.

3.3. Два раза в месяц проводится учет выполнения натуральных и денежных норм, общий итог подводится в конце месяца, проводится анализ выполнения и корректировка.

3.4. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей – аллергиков, организатор питания сообщает руководителю ОО для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

#### **4. Разработка мероприятий по вопросам организации питания**

4.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются на основе:

- 4.1.1. Анализа условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания
- 4.1.2. Плана финансово-хозяйственной деятельности ОО;
- 4.1.3. Посещаемости обучающихся ОО
- 4.1.4. Данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания, Инспекция КО и др.)
- 4.1.5. Предложений Совета по питанию
- 4.1.6. Предложений Бракеражной комиссии
- 4.1.7. Передового опыта работы дошкольных организаций района, города в области организации питания

4.2. Разработка мероприятий осуществляется на основании рекомендаций администрации района, плана работы Совета по питанию района.

#### **5. Организация питания**

5.1. Организационные принципы питания

5.1.1. Питание детей может быть организовано за счет средств бюджета Санкт-Петербурга и за счет средств родительской платы.

5.1.2. Поставка продуктов в ОО осуществляется в зависимости от формы организации питания в ОО.

5.2. Конкурс на право заключения контракта на один бюджетный год (полугодие) на оказание услуг по поставке продуктов(организации) питания в ОО проводится учреждением в соответствии с действующим законодательством.

5.2.1. С победителем конкурса ОО заключает контракт.

5.2.2. Функционирование питания детей в ОО возможно при наличии:

- локальных актов по организации питания в ОО;

5.3. десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции, согласованного с Управлением социального питания и санитарно-эпидемиологической службой;

- приказов по организации питания, наличия технических и кадровых условий в ОО.

5.4. В компетенцию руководителя ОО по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;

- контроль за соблюдением требований СанПиН;

- заключение контракта на предоставлении услуги по организации питания (поставка продуктов);

- ежемесячный анализ питания в ОО;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей и работников в ОО.

5.5. Алгоритм действий при организации питания:

5.5.1. На основании примерного меню ежедневно ответственным исполнителем составляется меню-требование на выдачу продуктов питания. В ней указывается количество питающихся, расход продуктов на одну порцию на одного ребенка и персонал, вес порции в готовом виде. Продукты на завтрак выдаются накануне по фактическому количеству детей в предыдущий день, продукты на обед, полдник выдаются после корректировки количества присутствующих детей; меню-требование утверждается руководителем, ставится подпись и печать.

5.5.2. Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

5.5.3. В группах пищу необходимо выдавать в соответствии с объёмами, указанными в меню-требовании на текущий день. Посуда для выдачи питания детям, должна быть из нержавеющей стали, вымерена, промаркирована; посуда для питания работников промаркирована.