

ПРИНЯТО:
Общим собранием
работников ОУ
Протокол № 1 от 28.08.2015 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующим ГБДОУ детского сада №63
Приморского района Санкт-Петербурга
Е.А.Щербатых
Приказ № 163 от 28.08.2015



ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания в ГБДОУ детском саду № 63** **Приморского района Санкт-Петербурга**

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие Положение по организации питания (далее Положение) в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – детском саду № 63 Приморского района Санкт-Петербурга (далее Учреждение) разработано на основании СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26, Уставом учреждения, утвержденного распоряжением Комитета по образованию Санкт-Петербурга от 26.01.2015 года № 223-р.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте до 7 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 № 63 Приморского района Санкт-Петербурга

2.1 Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию ГБДОУ № 63.

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,

2.6 электроплита.

2.7 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).

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно- эпидемиологическими требованиями и нормами (действующим СанПиН).

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).

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

4.3. При организации администрация 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 2.4.1.3049-13

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 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 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 ДООУ, 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 трудового коллектива, заседаниях Педагогического Совета, на общем родительском собрании 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).

Пронумеровано, прошито и скреплено печатью
4 (ЧЕТЫРЕ) листа

Заведующий  Е.А.Щербатых

