

Принято  
на Общем собрании работников  
ГБДОУ д/с № 26

*№3 от 28.12.2020*

Утверждено  
Заведующий ГБДОУ д/с № 26



Каменская Т.В.

Приказ № 235-од от 29.12.2020 г.

Согласовано:  
А.О. «Фирма Флоридан»

## ПОЛОЖЕНИЕ

### Об организации питания воспитанников

### ГБДОУ детского сада № 26 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга

#### 1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)»;

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»;

рекомендациями «Методические рекомендации Управления социального питания»;

Уставом ГБДОУ детского сада № 26 Василеостровского района и другими требованиями законодательства и действующими санитарными правилами по организации питания детей дошкольного возраста.

1.2. Основными задачами организации питания детей в ГБДОУ № 26 являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формировании навыков пищевого поведения.

1.3. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 26 комбинированного вида Василеостровского района Санкт Петербурга (далее – ГБДОУ № 26) с Акционерным Обществом «Фирма Флоридан» (далее – «Фирма Флоридан»), в соответствии с контрактом № 400 на оказание услуг по организации горячего питания от 24 декабря 2019 г.

1.4. ГБДОУ № 26 обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по установленным нормам.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в детском саду № 26, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организацию питания детей, получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приготовления пищи осуществляют сотрудники «Фирмы Флоридан».

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на медицинского работника ГБДОУ № 26 и работников «Фирмы Флоридан».

## II. Порядок организации питания воспитанников Учреждения.

- 2.1. Воспитанники детского сада получают питание в зависимости от времени пребывания в ГБДОУ № 26.
- 2.2. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.
- 2.3. Количество рационов горячего питания готовится на основе заявки, которая содержит информацию о количестве воспитанников, подлежащих обеспечению питанием, и передается не менее чем за три дня до дня предоставления питания, и не менее чем за один день допускается производить ее корректировку. Заявка также может быть уточнена непосредственно в день, на который она подана, не позднее чем через полчаса после окончания завтрака.
- 2.4. Заявка подписывается руководителем ГБДОУ № 26 или уполномоченным ГБДОУ № 26 лицом, ответственным за питание.
- 2.5. Отпуск питания организуется в соответствии с режимом работы пищеблока, утверждаемым ГБДОУ № 26 по согласованию с «Фирмой Флоридан».
- 2.6. Сотрудники «Фирмы Флоридан» приготавливает пищу в соответствии с утвержденным меню (Приложение № 3 к Контракту).
- 2.7. В однодневном Меню указывается наименование блюд, выход, энергетическая ценность отдельных блюд и рациона в целом.
- 2.8. При распределении в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи питания детей с дневным пребыванием 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20-25%; второй завтрак - 5%; обед - 30-35%, уплотненный полдник - 30-35%. В примерном меню потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная): белки - 54 г.; жиры - 60 г.; углеводы - 261 г.; энергетическая ценность - 1800 ккал.; витамин С - 50 мг.; витамин В1 - 0,9 мг.; витамин В2 - 1,0 мг.; витамин А - 500 рет экв.; витамин Д - 10 мг.; Кальций - 900 мг.; Фосфор - 800 мг.; Магний - 200 мг.; Железо - 10мг.; Калий - 600мг.; Йод - 0,1 мг.; Селен - 0,02 мг.; фтор - 2.0 мг.
- 2.9. При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.
- 2.10. Питание для детей с 3 до 7 лет (с 12-часовым пребыванием) осуществляется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, утвержденное Управлением социального питания Правительства СПб.  
Питание для детей с 2 до 3 лет (группы с 4-х часовым пребыванием) осуществляется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, утвержденное заведующим ГБДОУ № 26.
- 2.11. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.
- 2.12. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо или рыба, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза неделю.
- 2.13. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню требование обязательно включаются блюда с заменой продуктов питания с учетом и пищевой и энергетической ценности. Сведения о детях, нуждающихся в замене продукто питания по медицинским показаниям, имеются в группах, на пищеблоке и у медицинско сестры.

2.14. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 11) замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности. Следует отметить, что замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна производиться постоянно.

2.15. Отпуск питания организуется в соответствии с режимом работы пищеблока, утверждаемым ГБДОУ № 26 по согласованию с «Фирмой Флоридан».

### **III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.**

3.1. В процессе оказания услуг сотрудники «Фирмы Флоридан» обязаны осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, определяющими требования к оказанию услуг общественного питания, к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам приготовления блюд, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

3.2. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Для порционирования блюд должен использоваться мерный инвентарь.

3.3. Обязательства «Фирмы Флоридан» по обеспечению ГОДОУ № 26 всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рационов питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, заключенным между ГБДОУ № 26 и «Фирмой Флоридан».

3.4. В случае, если «Фирма Флоридан» не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо администрации ГБДОУ № 26 направить «Фирме Флоридан» претензию в письменной форме.

3.5. «Фирма Флоридан» должна гарантировать, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, в том числе Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя, общие требования», ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания», а также ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию".

3.6. «Фирма Флоридан» обязана предоставлять по запросу ГБДОУ № 26, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

«Фирма Флоридан» должна быть подключен к системе «Меркурий» на основании Приказа Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях», Федерального закона «О

ветеринарии» от 14.05.1993 №4979-1, Приказа Минсельхоза России от 18.12.2015 № 64 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ВСД». Поставка каждой партии пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поставляемых товаров. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания, следует представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные, ветеринарные сопроводительные документы, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения. Отгрузку продовольственных товаров ГБДОУ № 26 следует сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии. «Фирма Флоридан» при оказании услуг обязан соблюдать требования Федерального закона "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности" от 22.07.2008 № 123-ФЗ, а также Федерального закона от 21.12.1994 № 69-ФЗ "О пожарной безопасности".

3.7. «Фирма Флоридан» обязана не более чем в течение 3 рабочих дней с момента заключения контракта предоставить ГБДОУ № 26 сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек, а также сведения об ответственных исполнителях для осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. По требованию ГБДОУ № 26 в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять ГБДОУ № 26 медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг. Предполагается, что лица, привлекаемые «Фирмой Флоридан» для оказания услуг, соответствуют общим минимальным требованиям к персоналу предприятий общественного питания, установленным ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

#### **IV. Производственный контроль над организацией питания детей.**

6.1. Производственный контроль над соблюдением условий организации питания в ГБДОУ № 26 осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля над:

##### **- Лабораторные исследования воды водопроводной (холодная/горячая вода)**

Отбор проб воды холодного водоснабжения (до 5 проб на объекте) - 1

Отбор проб воды горячего водоснабжения с выездом на объект (до 5 проб на объекте) - 1

Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ - 2

Химический анализ холодной воды - 15 показателей

Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ - 1

Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (рН), железо общее) - 1

Определение сульфитредуцирующих клостридий - 1

Измерение температуры воды систем централизованного горячего водоснабжения (1 точка) - 4

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников децентрализованного водоснабжения по микробиологическим показателям - 2

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников децентрализованного водоснабжения по санитарно-химическим показателям - 2

##### **Лабораторные исследования готовых блюд:**

Отбор проб пищевых продуктов не менее 5 проб - 2

*Микробиологические исследования готовых блюд*

определение *Staphylococcus aureus* - 3

Определение бактерий рода *Proteus* - 3

Определение БГКП - 3

Определение КМАФАнМ - 3

Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл - 3

Подсчет энергетической ценности (теория) - 1

Определение энергетической ценности (по факту) - 1

Определение достаточности термической обработки - 1

Определение витамина С - 1

**Лабораторные исследования смывов с поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами из расчета 10 смывов 1 раз в год**

Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов) - 2

Смывы на БГКП с использованием универсальных сред – 10

Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов - 10

Бактериологические исследования смывов на иерсинии – 5

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастным объемом порций для детей;
- за качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

6.3. Раз в 10 дней необходимо проводить анализ выполнения натуральных норм, белков, жиров, углеводов и энергетической ценности, который отражается в накопительной ведомости.

6.4. Совет по питанию и бракеражная комиссия, утвержденные приказом заведующего ГБДОУ № 26, осуществляют план мероприятий по организации питания и выполняют функции контроля в ГБДОУ № 26 на учебный год.

**V. Отчетность и делопроизводство**

5.1. Сдача-приемка услуг по качеству, количеству, ассортименту осуществляется путем подписания сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.

5.2. По окончании очередного календарного месяца (до 5-го числа месяца, следующего за отчетным) «Фирма Флоридан» предоставляет ГБДОУ № 26 акт сдачи-приемки оказанных услуг с указанием количества питающегося детей и стоимости оказанных услуг.

5.3. ГБДОУ № 26 производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте, с табелями учета посещаемости детей в срок, не превышающий трех дней с момента получения акта сдачи-приемки оказанных услуг, и подписывает акт сдачи-приемки оказанных услуг при отсутствии замечаний к нему.

5.4. При обнаружении ГБДОУ № 26 недостатков в оказанных услугах «Фирма Флоридан» обязана устранить все обнаруженные недостатки в указанный ГБДОУ № 26 срок, своими силами и за свой счет.

5.5. В случае отказа ГБДОУ № 26 от приемки услуг ГБДОУ № 26 направляет «Фирме Флоридан» в срок, установленный п. 6.1.2 настоящего Технического задания, письменный мотивированный отказ.

5.6. При наличии у ГБДОУ № 26 замечаний к оказанным услугам и не устранение их в течение 5 (пяти) календарных дней ГБДОУ № 26 вправе отказаться от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

5.7. Датой приемки услуг считается дата подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг. Акт подписывается не ранее устранения всех недостатков.

5.8. Акт сдачи-приемки оказанных услуг за декабрь подписывается сторонами не позднее 31 декабря.

5.9. При приемке оказанных Услуг в порядке, установленном действующим законодательством, проводится экспертиза результата оказанных услуг на предмет соответствия такого результата условиям Контракта и требованиям ГБДОУ № 26.

5.10. Совет по питанию осуществляет ежеквартальный анализ деятельности ГБДОУ № 26 по организации питания детей.

5.11. Отчеты об организации питания в ГБДОУ № 26 доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического состава, Совета родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.12. При организации питания оформляется необходимая документация по: бракеражу готовой продукции; С – витаминизации третьих блюд; документация по работе Совета по питанию; составление списков детей нуждающихся в замене продуктов питания по медицинским показаниям; анализ выполнения натуральных норм, белков, жиров, углеводов и энергетической ценности.