

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 29 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 29 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга)**

Принято Общим собранием
ГБДОУ № 29
Протокол № 4 от «15» марта 2021 г.

Утверждаю _____
заведующий ГБДОУ № 29 И.И. Сидорова
Приказ № 9 от «15» марта 2021 г.

Учтено мотивированное мнение
Совета родителей (законных
представителей),
Протокол № 3 от «15» марта 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 29 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург
2021 год

1. Общие положения

1.1. «Положение об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 29 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга» регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 29 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ № 29) и порядок организации питания детей в условиях ОО.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2013 № 273-ФЗ;

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановлением 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 молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573)»;

- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;

- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;

- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;

- Уставом ГБДОУ.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ОО являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование культурно-гигиенических навыков при организации приема пищи.

1.4. Положение содержит права и обязанности Исполнителя по контракту оказания услуг по организации горячего питания (далее – Исполнитель) и ГБДОУ.

1.5. Положение вступает в силу с момента подписания и действует до принятия нового.

2. Порядок организации питания воспитанников

2.1. Воспитанники получают питание в зависимости от времени пребывания в (четырёхразовое питание). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в ОО организуется в соответствии с циклическими десятидневными меню рационов горячего питания для организации питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания, согласно контингенту детей в учреждении, утвержденными начальником Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга Н.А. Петровой 18.10.2018 г. (приложение № 3 к Контракту):

- циклическое десятидневное меню для организации питания детей от 1 до 3 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) дошкольное образовательное учреждение, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания;

- циклическое десятидневное меню для организации питания детей от 3 до 7 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) дошкольное образовательное учреждение, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания;

- циклическое десятидневное меню для организации питания детей от 3 до 7 лет, посещающих с 10-часовым пребыванием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) дошкольное образовательное учреждение, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

Оказание услуги Исполнителем производится в соответствии с количеством дето-дней, указанных в Расчете стоимости оказания услуг (приложение № 2 к Контракту), циклическими десятидневными меню рационов горячего питания для организации питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания (Приложение № 3 к Контракту) (далее – Меню), утвержденными Управлением социального питания, которые являются неотъемлемой частью настоящего Контракта (ответственные: Исполнитель; ГБДОУ).

2.3. Качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией (ответственные: Исполнитель).

2.4. Качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции должно соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами. Ежедневно проводится бракераж пищи с участием медицинских работников ГБДОУ в соответствии с действующим Положением о бракераже, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые, ежедневно ведется учет температурных и влажностных режимов в кладовых, морозильных и холодильных камерах

2.5. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивает исполнение суточных норм продуктов питания.

2.6. Отклонения от рекомендуемых суточных норм продуктов питания не должны превышать +/- 5%.

2.7. Отклонения от расчетных значений суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ГБДОУ родителей информируют о рационе питания, путем размещения ежедневных на стендах в каждой групповой ячейке и центральном холле (ответственные: Исполнитель, ГБДОУ).

2.9. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утвержденным заведующим ГБДОУ.

2.10. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией (не менее трех человек, из назначенного приказом состава Совета по питанию). Результаты контроля регистрируются в журнале

бракеража готовой пищевой продукции (ответственные: Исполнитель, ГБДОУ).

2.11. Ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Ежедневно указывается в меню калорийность каждого блюда. (ответственные: Исполнитель).

2.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Отбор суточных должен осуществляться работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и/или кулинарные изделия. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, колбасные изделия и бутерброды оставляются по штучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте/холодильнике при температуре +2 - +6 °С. (ответственные: Исполнитель).

2.13. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ГБДОУ должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания (ответственные: Исполнитель, ГБДОУ).

2.14. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии (ответственные: ГБДОУ).

2.15. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов (ответственные: Исполнитель).

2.16. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.17. Работники, связанные с организацией питания должны иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе (ответственные: Исполнитель, ГБДОУ).

2.18. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках (ответственные: Исполнитель, ГБДОУ).

2.19. Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти (ответственные: Исполнитель, ГБДОУ).

2.20. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте (ответственные: Исполнитель).

2.21. В ГБДОУ организован питьевой режим в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 (ответственные: Исполнитель, ГБДОУ).

2.22. Ежедневно ответственные лица ведут учет питающихся детей и заносят данные в Журнал ДП (ответственные: ГБДОУ).

3. Взаимодействие с исполнителем по контракту оказания услуги по организации горячего питания

Организация питания осуществляется в соответствии с Контрактом на оказание услуг по организации горячего питания с Исполнителем, получившим право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством.

Исполнитель оказывает услуги по организации горячего питания в ГБДОУ в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами для нужд ГБДОУ.

3.1. Сроки и порядок приемки услуг

3.1.1. Сдача и приемка оказанных Услуг производится ответственными представителями ГБДОУ и Исполнителя.

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

3.2. Права и обязанности

3.2.1. ГБДОУ обязано:

- По окончании оказания Исполнителем Услуг осуществить приемку их результата по акту сдачи-приемки оказанных услуг в порядке, предусмотренном Контрактом.
- Оплатить надлежаще оказанные Услуги на условиях Контракта.
- В течение 3 рабочих дней с момента заключения Контракта проверить у Исполнителя документы и сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании Услуг, с приложением копий медицинских книжек.
- Предоставить Исполнителю возможность оказания Услуг в помещениях ГБДОУ для приготовления и хранения пищи, с возможностью пользования оборудованием, отвечающим необходимым санитарно-технологическим требованиям, обеспечить Исполнителя горячей и холодной водой, электроэнергией.
- Утверждать режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы ГБДОУ.
- Своевременно предоставлять Исполнителю заявку, которая содержит информацию о количестве воспитанников ГБДОУ, 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. Заявка подписывается руководителем Заказчика или уполномоченным Заказчиком лицом, ответственным за питание. Вести учет и расчеты потребления питания.
- Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, подписывать двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг, а также проводить сверку расчетов с Исполнителем.
- Осуществлять техническое обслуживание и текущий ремонт оборудования.
- Предоставить Исполнителю инвентарь, необходимый для выполнения обязательств по Контракту, по акту передачи инвентаря Заказчика, предназначенного для оказания Услуг.
- ГБДОУ производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте, с табелями учета посещаемости детей.

3.2.2. ГБДОУ имеет право:

- В любое время проверять ход и качество Услуг, оказываемых Исполнителем, не вмешиваясь в его оперативную деятельность.
- Отказаться от принятия результата Услуг, не соответствующего требованиям Контракта, или потребовать устранения недостатков в разумные сроки.
- Требовать надлежащего выполнения Контракта.
- В соответствии с Контрактом требовать заключения соглашения о расторжении

Контракта либо требовать в соответствии с действующим законодательством расторжения Контракта в судебном порядке и возмещения причиненных убытков либо расторгнуть Контракт в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта.

3.3.3. Исполнитель обязан:

- Оказать Услуги собственными силами с надлежащим качеством, в полном объеме и в сроки в соответствии с Контрактом.

- Оказать Услуги с соблюдением норм безопасности, установленных действующим законодательством. Обеспечивать в период оказания Услуг соблюдение необходимых требований, правил и норм пожарной безопасности, техники безопасности, охраны окружающей среды.

- При оказании Услуг соблюдать требования действующего законодательства в сфере оказания Услуг, являющихся предметом настоящего Контракта, в том числе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», государственными стандартами, санитарными, противопожарными нормами и правилами, нормативно-техническими документами, другими правилами и нормативными документами, предусматривающими требования к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества.

- Обеспечивать ГБДОУ возможность проверять ход и качество оказанных услуг.

- Исполнять полученные в ходе оказания Услуг указания ГБДОУ, а также в срок, установленный ГБДОУ, безвозмездно устранять обнаруженные им недостатки за счет собственных средств.

- В течение 5 календарных дней после завершения оказания Услуг представить ГБДОУ счет и акт сдачи-приемки оказанных услуг, подписанные Исполнителем.

- Немедленно письменно предупредить ГБДОУ при обнаружении не зависящих от Исполнителя обстоятельств, которые создают невозможность оказания Услуг в срок.

- Своевременно устранять недостатки и дефекты, выявленные в результате оказания Услуг.

- Не более чем в течение 3 рабочих дней с момента заключения Контракта предоставить ГБДОУ сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании Услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию ГБДОУ в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять ГБДОУ медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг.

Обеспечивать замещение должностей, предусмотренных штатным расписанием для оказания услуг, работниками, отвечающими квалификационным требованиям, установленным законодательством для работников общественного питания, а также повышение их квалификации.

- Организовать в течение срока действия настоящего Контракта приготовление горячего питания непосредственно на пищеблоке ГБДОУ в соответствии с меню, утвержденными Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга.

- Предоставлять рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам. Приготовление горячего питания производится непосредственно на пищеблоке ГБДОУ с учетом режима его работы.

- Ежедневно проводить бракераж пищи с участием медицинских работников ГБДОУ и/или уполномоченных лиц ГБДОУ в соответствии с действующим Положением о Совете по питанию и бракеражной комиссии, а также бракераж скоропортящейся продукции пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых, морозильных и холодильных камерах.

- Следить за своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских

профилактических осмотров по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, и другими нормативными актами.

- Обеспечить плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными действующим законодательством сроками. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать.

- Обеспечить пищеблок посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарём в соответствии с установленными нормами, санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых для оказания услуги количествах.

- Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря.

- Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря.

- Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, проводить сверку расчетов с ГБДОУ.

- Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда.

- Ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

- Обеспечивать наличие на производстве необходимой технологической и нормативной документации (технологические карты, накопительные ведомости, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журналы учета температурных и влажностных режимов, санитарные правила и иные обязательные документы в соответствии с действующим законодательством).

- На каждое блюдо заводить технологическую карту, для детей разного возраста, соблюдать объемы порций приготавливаемых блюд.

- При приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате (при наличии); при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводить ежемесячно.

- Реализацию готовой продукции общественного питания производить в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

- В течение 30 дней с момента вступления Контракта в силу, а также в случае досрочного расторжения Контракта, либо по истечении срока действия Контракта провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с ГБДОУ.

- Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

- Обеспечить ежедневное информирование родителей, законных представителей детей о рационе питания, путем размещения ежедневных меню, составленных в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий продовольственные товары и сырье, строго соответствующие указанным в утвержденном Управлением социального питания и согласованном Управлением федеральной службы по защите прав

потребителей и благополучию человека по городу Санкт-Петербургу Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров сырья для обеспечения социального питания в дошкольных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга, размещенном на странице Управления на официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга в международной сети Интернет: <http://www.gov.spb.ru>).

- Обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания (ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции, журнала бракеража готовой пищевой продукции, отбор и хранение суточных проб, реализация мероприятий Программы производственного контроля).

- Предоставлять по запросу ГБДОУ, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы на все компоненты, используемые при приготовлении блюд, предоставлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке реализации, ветеринарные сопроводительные документы для продукции животного происхождения и санитарно-эпидемиологические заключения для продукции в натуральном и переработанном виде, а так же предоставлять возможность ГБДОУ и привлекаемым им уполномоченным органам проводить проверки предоставления услуг общественного питания.

3.3.4. Исполнитель вправе:

- Требовать оплаты по Контракту в случае надлежащего исполнения своих обязательств по Контракту.

- В случае непредвиденных обстоятельств, по согласованию с ГБДОУ допускать корректировку ежедневного меню с заменой блюд рационов на аналогичные, сходные по пищевой и энергетической ценности.

4. Производственный контроль за организацией питания воспитанников

4.1. Исполнитель обязан обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания через реализацию мероприятий Программы производственного контроля на пищеблоке.

4.2. ГБДОУ обеспечивает контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания через реализацию мероприятий Программы производственного контроля на группах.

5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Совет по питанию осуществляет ежемесячный анализ деятельности ГБДОУ по организации питания детей согласно «Положению о Совете по питанию».

5.2. Исполнитель оформляет необходимую документацию в соответствии с действующими требованиями законодательства и условиями Контракта.