Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 33
Колпинского района Санкт-Петербурга

196655, Санкт-Петербург, город Колпино, улица Тверская, дом 5, литера А,
тел. +7 (812) 463-20-53, тел./факс +7 (812) 463-32-32

ЗАВЕРЕНО ЦИФРОВОЙ ПОДПИСЬЮ
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 33
Колпинского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

_____ Е.А.Полянская

Приказ от 31.08.2026 № 58-а

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся (воспитанников)

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
Образовательного учреждения
Протокол № 1 от 28.08.2026

УЧТЕНО МНЕНИЕ

Совета родителей (законных представителей)
воспитанников
Протокол № 1 от 27.08.2026

2026

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся (воспитанников)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение «Об организации питания обучающихся (воспитанников) (далее – Положение) Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 33 Колпинского района Санкт-Петербурга» (далее – ГБДОУ № 33) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями и дополнениями);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-260 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Уставом ГБДОУ № 33 и другими нормативно-методическими документами законодательства Российской Федерации и Санкт-Петербурга по организации питания.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся (воспитанников), соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ГБДОУ № 33.

1.3. Организацию питания обучающихся (воспитанников): получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи обучающимися (воспитанниками) в группах и пр., осуществляют работники ГБДОУ № 33 в соответствии с функциональными обязанностями (заведующий, заместители заведующего, повар, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателя).

1.4. Ответственность за организацию питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и контроль работы работников, участвующих в организации питания, несет заведующий ГБДОУ № 33.

1.5. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся на заседаниях Совета по питанию, обсуждаются на заседаниях Педагогического совета Образовательного учреждения и утверждаются заведующим ГБДОУ № 33.

1.6. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель и направление работы

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста ГБДОУ № 33, сохранение здоровья обучающихся (воспитанников) и сотрудников, а также их работоспособности.

2.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

2.2.1. Основные направления работы по организации питания в ГБДОУ № 33.

2.2.2. Распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в ГБДОУ № 33.

2.2.3. Роль и место ответственного лица за организацию питания в ГБДОУ № 33.

2.2.4. Направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ № 33:

-изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении (законодательство, СанПиН и т.д.);

- организация обучения руководителей и лиц, ответственных за организацию питания;

- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

- рациональное размещение технологического и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;

- организация питания детей раннего возраста;

- организация питания детей дошкольного возраста;

- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;

- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков (при необходимости);

- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ГБДОУ № 33;

- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;

- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;

- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания.

2.2.5. Деятельность Совета по питанию.

2.2.6. Деятельность бракеражной комиссии.

2.2.7. Деятельность ответственных лиц за организацию питания.

2.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми работниками ГБДОУ № 33, связанными с организацией питания.

2.4. Основные направления работы по организации питания в ГБДОУ № 33 по распределению обязанностей и их выполнению:

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный исполнитель	Участники исполнители работ
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в ГБДОУ № 33, контроль за соблюдением законодательных и нормативных актов, инструкций по ОТ и ПБ.	Заведующий	Заместитель заведующего; ответственный за организацию питания;
2.	Контроль за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ГБДОУ № 33	Администрация ГБДОУ № 33; члены Совета по питанию	Администрация ГБДОУ № 33, ответственные лица за организацию питания; сотрудники пищеблока
3.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к	Администрация ГБДОУ № 33	Заместитель заведующего

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный исполнитель	Участники исполнители работ
	оборудованию помещения пищеблока в ГБДОУ № 33; создание условий для организации питания детей		
4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Обслуживающая организация	Заместитель заведующего
5.	Выдача меню-требования на пищеблок (ежедневно)	Медицинская сестра, кладовщик 2 разряда	Ответственное лицо за организацию питания; работники пищеблока
6.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Кладовщик 2 разряда	Бракеражная комиссия, ответственное лицо за организацию питания
7.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции)	Медицинская сестра, кладовщик 2 разряда	Бракеражная комиссия, ответственное лицо за организацию питания.
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста	Медицинская сестра, повара	Бракеражная комиссия Ответственное лицо за организацию питания, повара
9.	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Ответственное лицо за организацию питания; бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия, ответственный сотрудник за организацию питания, медсестра
10.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Медицинская сестра	Совет по питанию, ответственный сотрудник за организацию питания, медсестра
11.	Прохождение сотрудниками ГБДОУ № 33 периодического медосмотра (ежегодного), гигиенического обучения	Заведующий	Администрация ГБДОУ № 33
12.	Утверждение состава Совета по питанию ГБДОУ № 33	Общее собрание работников ОУ	Администрация ГБДОУ № 33
13.	Утверждение Положения о Совете по питанию, плана работы	Общее собранием работников ОУ	Администрация ГБДОУ № 33
14.	Заседания Совета по питанию (1 раз в 3 месяца, по мере необходимости)	Члены Совета по питанию	Члены Совета по питанию, ответственный за организацию питания
15.	Ведение протоколов заседаний Совета по питанию	Ответственный за организацию питания (секретарь)	Ответственный за организацию питания (секретарь)
16.	Утверждение состава бракеражной комиссии	Заведующий	Администрация ГБДОУ № 33
17.	Утверждение Положения о бракеражной комиссии, плана работы бракеражной комиссии	Заведующий	Администрация ГБДОУ № 33
18.	Подача информации о количестве обучающихся (воспитанников)	Кладовщик 2 разряда	Ответственный за организацию питания
19.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Заместитель заведующего	Повара, кухонный рабочий

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный исполнитель	Участники исполнители работ
20.	Выдача дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего	Заместитель заведующего
21.	Соблюдение режима питания	Ответственный за организацию питания	Ответственный за организацию питания, воспитатели, помощники воспитателей
22.	Соблюдение графика выдачи пищи на группы	Ответственный за организацию питания	Помощники воспитателей, повара
23.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе	Ответственный за организацию питания	Работники пищеблока, помощники воспитателей
24.	Приобщение воспитанников ГБДОУ № 33 к этикету: умение пользоваться столовыми приборами, формирование у них культурно-гигиенических навыков во время приема пищи, приобщение старших воспитанников к труду (умение накрывать на стол).	Ответственный за организацию питания, члены Совета по питанию	Члены Совета по питанию, заместитель заведующего, воспитатели, помощники воспитателей
25.	Информирование родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников) о меню на день (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Члены Совета по питанию, ответственный за организацию питания	Члены Совета по питанию, ответственный за организацию питания, воспитатели
26.	Организация обучения по ОТ и ПБ, проверка знаний по ОТ и ПБ	Заместитель заведующего	Комиссия по ОТ, ответственный по ОТ и ПБ
27.	Анализ работы по организации питания в ГБДОУ № 33 по итогам года (в соответствии с планом работы)	Администрация ГБДОУ № 33	Администрация ГБДОУ № 33, члены Совета по питанию, ответственный за организацию питания

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Воспитанники ГБДОУ № 33 получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона. При этом:

- завтрак – 20-25%;
- второй завтрак – 5%;
- обед – 30-35%;
- «уплотнённый» полдник, с включением блюд ужина и распределением калорийности суточного рациона 30%.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.3. Питание в ГБДОУ № 33 осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным Управлением социального питания г.Санкт-Петербурга. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ГБДОУ № 33. На каждое блюдо заводится технологическая карта установленного образца.

3.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 (8) лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

3.6. Меню ГБДОУ № 33 содержит 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 соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.7. Ежедневно в меню входят: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.

3.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ГБДОУ № 33, запрещается.

3.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой/кладовщиком составляется объяснение с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ГБДОУ № 33.

3.11. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3.13. Ежедневно, кладовщиком 2 разряда и (или) медицинской сестрой ведется учет питающихся детей.

3.14. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.15. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.16. Питание детей в ГБДОУ № 33 соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающим жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

3.17. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин.;
- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы);

- формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе;

- рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200°С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280°С, слоем не более 3-4 см;

- хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2°С;

- яйцо варят 10 минут после закипания воды;

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растапливают и доводят до кипения);

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5 минутной варки с момента начала кипения).

3.18. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте холодного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, не допускается хранение яйца в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ГБДОУ № 33.

3.19. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

3.20. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

3.21. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°С.

3.22. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.23. При обработке овощей соблюдают следующие требования:

- овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов;

- при кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдают следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую

зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы);

- овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в горячем цехе на столе для вареной продукции. **Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается**. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 ± 2°С;

- листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-ти минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2°С. **Использование сметаны и майонеза для заправки** салатов не допускается.

3.24. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

3.25. Кефир и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

3.26. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии/медработника, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.27. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником\поваром осуществляется С-витаминизация III блюда. В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, указывается наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество премикса из расчета на 1 порцию (в граммах) и введенное в общую массу блюда.

3.28. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г.

3.28.1. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 + 6°С в отдельном холодильнике.

3.28.2. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо.

3.29. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) **не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов**:

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, 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; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;

- мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

3.30. При транспортировке пищевых продуктов осуществляется контроль соблюдения условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к перевозке.

3.31. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство).

3.32. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

3.33. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо – кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.34. Пищевые продукты хранятся в кладовых, оборудованных приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами, в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.35. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6°С, (места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке).

3.36. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.

3.37. Молоко хранят в той же таре, в которой оно поступило.

3.38. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре.

3.39. Крупные сыры – на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре.

3.40. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

3.41. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

3.42. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

3.43. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

3.44. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи – при температуре не выше +10°С.

3.45. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

3.46. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранят отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

3.47. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям **выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15°С ± 2°С, но не более одного часа**.

3.48. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания, всё технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии.

3.49. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

3.50. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.51. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.

3.52. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.53. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка – по утвержденному графику.

3.54. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.55. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.56. Работникам пищеблока во время работы **запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте**.

3.57. Для организации питьевого режима в ГБДОУ № 33 используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.58. Выдача пищи и кипяченой воды на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей на группах

4.1. 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ГБДОУ № 33.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Пред 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.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.7. **Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.**

4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. В группах раннего и младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Порядок учета питания

5.1. Заведующий ГБДОУ № 33 издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медицинская сестра и (или) другое назначенное ответственное лицо, ведёт учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости, составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании фактического количества присутствующих детей.

5.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ГБДОУ № 33, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень (повторной заморозке указанная продукция не подлежит);

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику 2 разряда необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

5.8. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии ОУ с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты, или блюда.

5.9. Учет и анализ поступления продуктов питания в кладовой ведется в накопительной ведомости путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.10. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

5.11. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6. Взаимодействие с поставщиками

6.1. Поставки продуктов в ГБДОУ № 33 осуществляется снабжающими организациями, получившими право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ГБДОУ № 33 всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной или аукционной документацией и государственным контрактом, гражданско-правовыми договорами бюджетного учреждения, дополнительными соглашениями, заключенными между ГБДОУ № 33 и снабжающей организацией.

6.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

6.4. Если снабжающая организация поставляет продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании обучающихся (воспитанников), товар не принимается у экспедитора.

6.5. При обнаружении низкого качества поставленных пищевых продуктов в процессе их приготовления представитель ГБДОУ № 33 (администрация) приостанавливает приготовление пищевых блюд из таких пищевых продуктов, незамедлительно вызывает представителя снабжающей организации и в его присутствии составляет акт. Некачественный продукт заменяется снабжающей организацией на продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание обучающихся (воспитанников) в этот

день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6.6. Снабжающая организация обеспечивает поставку продуктов в соответствии со спецификацией и графиком поставки пищевых продуктов, установленных государственным контрактом, гражданско-правовыми договорами бюджетного учреждения, дополнительными соглашениями, утвержденным рационом питания обучающихся (воспитанников) и графиком работы ГБДОУ № 33. При этом снабжающая организация обеспечивает соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ГБДОУ № 33. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ГБДОУ № 33 имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание обучающихся (воспитанников) в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

7. Производственный контроль за организацией питания

7.1. При организации питания в ГБДОУ № 33 наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания обучающихся (воспитанников).

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

- обеспечением 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 в соответствии с:
- 10-дневным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке), в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для обучающихся (воспитанников);
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

7.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания.

7.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

7.5. Заведующий ГБДОУ № 33 совместно с медицинским персоналом и поваром (Совет по питанию) разрабатывает план контроля за организацией питания в ГБДОУ № 33 на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

7.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания обучающихся (воспитанников) в ГБДОУ № 33 осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены бракеражной комиссии и Совета по питанию ГБДОУ № 33, в состав которых включаются родители (законные представители) обучающихся (воспитанников).

7.6.1. **Бракеражная комиссия**:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность кладовые 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 обучающихся (воспитанников) 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;
- 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.

7.6.2**. Совет по питанию** осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- за организацией питания обучающихся (воспитанников): соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка столов, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;
- за работой сухой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- за выполнением 10-ти дневного меню, разработанного Управлением Социального питания по городу Санкт-Петербургу, за выполнением норм раскладки;
- за организацией транспортировки продуктов, их качеством;
- за ведением документации по организации питания.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий ГБДОУ № 33 совместно с Советом по питанию осуществляют ежемесячный анализ деятельности ГБДОУ № 33 по организации питания обучающихся (воспитанников).

8.2. Отчеты об организации питания в ГБДОУ № 33 доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании работников Образовательного учреждения,

заседаниях Педагогического совета, Совете родителей, на Общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже двух раз в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

8.4. Учет и анализ поступления продуктов питания в кладовой ведется в накопительной ведомости путем отражения их поступления, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.