



Правительство Санкт-Петербурга
Администрация Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
лицей № 299 Фрунзенского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
Отделения дошкольного образования ГБОУ лицей №299
Протокол № 1 от 29.08.2024

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБОУ лицей №299
М.В.Шпакова/
Приказ №250.1 от 30.08.24

Учено

мотивированное мнение
Совета родителей (законных представителей)
Несовершеннолетних обучающихся
ГБОУ лицей №299 Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 29.08.2024

**Положение
об организации питания в Отделении дошкольного
образования
Государственного бюджетного общеобразовательного
учреждения лицей №299
Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении структурном подразделении отделении дошкольного образования Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее ОДО ГБОУ лицей №299)

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», 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»; постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарных правил СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», Уставом государственного бюджетного общеобразовательного учреждения лицей №299 Фрунзенского района Санкт-Петербурга.

2. Требования к организации питания детей в ОДО ГБОУ лицей №299

2.1. Требования к организации питания обучающихся:

2.1.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ОДО ГБОУ лицей №299, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются 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»; постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарных правил СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью обучающихся ОДО ГБОУ лицей №299

2.1.2 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.1.3 Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативов.

3.2. При организации питания администрация ОДО ГБОУ лицей №299 руководствуется цикличным двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей от 3 лет до 7 лет с 12-часовым пребыванием, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

3.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.4. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем ОДО ГБОУ лицей №299

3.5. При составлении меню - требования для детей в возрасте от 3 до 7 лет учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для данной возрастной группы;

- объем блюд;
- 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;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем ОДО ГБОУ лицей №299 запрещается.

3.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню -требование, вносятся изменения и заверяются подписью руководителя ОДО ГБОУ лицей №299. Исправления в меню -требовании не допускаются.

3.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню на стендах, с указанием полного наименования блюд.

3.10. Ответственные за закладку обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в кастрюлю и проверять блюда на выходе.

3.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе, указанном в приказе по питанию, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей в 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.

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

4.4. Перед 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. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка .

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года директор (руководитель структурного подразделения) ГБОУ лицей №299 издает приказ об организации питания в отделении дошкольного образования.

5.2. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 09.30 утра, подают воспитатели.

5.3. На следующий день, с 8.30 до 9.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах.

5.4. 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.

5.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в ОДО ГБОУ лицей №299, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация: овощная, фруктовая, мясо, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей, необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на второй завтрак, обед, полдник с оформлением накладных.

5.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет Совет по питанию в ОДО ГБОУ лицей №299

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении могут создаваться и действовать следующие комиссии: Совет по питанию, бракеражная комиссия.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ОДО ГБОУ лицей №299 приказом об организации питания в начале учебного года.

6.3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

- составлением ежедневного меню на основе цикличного двухнедельного меню рационов горячего питания для организации питания детей от 3 года до 7 лет с 12 часовым пребыванием;
- качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно цикличному двухнедельному меню рационов горячего питания для организации питания детей от 3 лет до 7 лет с 12-часовым пребыванием;
- ведением Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарным состоянием пищеблока;

- соблюдением правил личной гигиены работников;
- закладкой продуктов на кухне ;
- организацией питания в группах.

6.3.2. Заведующий хозяйством ОДО ГБОУ лицей №299 обеспечивает:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.3.3. Воспитатели групп обеспечивают:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

6.3.4. Помощники воспитателя обеспечивают:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.4. Ответственность за организацию питания возлагается на заведующего хозяйством.

6.4.1. Кладовщик осуществляет:

- проверку качества доставляемых в ОДО ГБОУ лицей №299 продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организацию их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

6.4.2. Повар отвечает за:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

7. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

8.1. Настоящее Положение утверждается приказом директора ГБОУ лицей №299

8.2. Изменения и дополнения в настоящее положение утверждаются приказом директора ГБОУ лицей №299

8.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.