

ПРИНЯТЫ

УТВЕРЖДАЮ

Общим собранием работников
Образовательного учреждения
(протокол от 24.02.2021 № 4)

Заведующий ГБДОУ детского сада № 28
Василеостровского района



О.В. Сутормина
(приказ от 25.02.2021 № 10/8-ОД)

С учетом мнения
совета родителей (законных представителей)
воспитанников
(протокол от 24.02.2021 № 3)

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ДЕТСКОГО САДА № 28 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Санкт-Петербург
2021

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. «Положение об организации питания воспитанников ГБДОУ детского сада № 28 комбинированного вида Василеостровского района» (далее Положение) регулирует общественные комбинированного вида отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих ГБДОУ детский сад № 28 Василеостровского района (далее ГБДОУ) и порядок организации питания детей в условиях ГБДОУ.

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

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12. №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»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 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 по 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 воспитанников в ГБДОУ 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 ко контракту оказания услуг по организации горячего питания (далее Исполнитель) и ГБДОУ.

1.5. Положение вступает в силу с 01.03.2021г. и действует до принятия нового.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГБДОУ

2.1. Воспитанники ГБДОУ получают питание в зависимости от времени пребывания в ГБДОУ.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в ГБДОУ организуется в соответствии с циклическими десятидневными меню рационов горячего питания для организации питания детей, посещающих образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с утвержденными начальником Управления Социального питания Правительства Санкт-Петербурга (Приложение №3 к Контракту на оказание услуг по организации горячего питания):

Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

Оказание услуги Исполнителем производится в соответствии с количеством дето-дней, указанных

в расчете стоимости оказания услуг по организации горячего питания (приложение №2 к Контракту)

2.3. Качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией

2.4. Качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции должно соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами и контролироваться ежедневно путем проведения мероприятий, фиксируемых в журнале бракеража скоропортящейся продукции, требующих особых условий хранения – особо скоропортящихся и скоропортящихся, журнале бракеража готовой пищевой продукции, журналах учета температурных режимов холодильного оборудования, журналах учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях, отбором суточных проб, а также мероприятиями в рамках программы производственного контроля.

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 расчетных значений 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 +/- 10%, микронутриентов +/- 15%.

2.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в ГБДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

2.9. Отпуск питания по группам организуется в соответствии с графиком выдачи готовых блюд, утвержденным руководителем ГБДОУ.

2.10. Выдача готовых блюд для групп осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (ответственные: Исполнитель, ГБДОУ).

2.11. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков (ответственные: Исполнитель).

2.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) (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: Исполнитель).

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 пред 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 отдельном 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 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить (ответственные: Исполнитель).

2.21. В ГБДОУ должен быть организован питьевой режим в соответствии с СанПиН 2.3/2.3.3590-20 т СП 2.4.3648-20 (ответственные: Исполнитель).

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 производиться ответственными представителями ГБДОУ и Исполнителя.

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

3.1.3. Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, сторонами составляется двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг за месяц. Акт сдачи-приемки оказанных услуг за декабрь текущего года подписывается сторонами не позднее 31 декабря текущего года.

3.1.4. ГБДОУ производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте, с табелями учета посещаемости детей.

3.1.5. При наличии у ГБДОУ замечаний к оказанным услугам и не устранении их в течение 5-и календарных дней ГБДОУ вправе отказаться от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.1.6. Услуги за отчетный период считаются оказанными после подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг ГБДОУ.

3.1.7. При приемке оказанных услуг в порядке, установленном действующим законодательством, проводится экспертиза результата оказанных услуг на предмет соответствия такого результата условиям контракта и требованиям ГБДОУ.

3.2. Права и обязанности

3.2.1. ГБДОУ обязано:

- по окончании оказания Исполнителем услуг осуществить приемку их результата по акту-приемке оказанных услуг в порядке, предусмотренным Контрактом;
- оплатить надлежаще оказанные услуги на условиях Контракта;
- Не более чем 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 ОО, подлежащих обеспечению питанием, и передается не менее чем за три дня до 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.

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 оказания 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.
- Провести экспертизу оказания услуги в привлечении экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе 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 2.3/2.3.3590-20, государственными стандартами, санитарными, противопожарными нормами и правилами, нормативно-техническими документами, другими правилами и нормативными документами, предусматривающими требованиями к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества.
- Обеспечивать ГБДОУ возможность контроля над оказанием Услуг, в том числе представлять по его требованию отчеты в ходе оказания 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 ОО сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании Услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию ОО в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять ОО 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 работы.
 - Ежедневно проводить бракераж 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 в 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 инвентарем 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.
 - На каждое блюдо заводить технологическую карту, для детей разного возраста, соблюдать объемы порцийготавливаемых блюд.

- При приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару; 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 веществ (белков, жиров и углеводов) проводить ежемесячно.
- Реализацию готовой продукции 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 воспитанников о рационе питания, путем размещения ежедневных меню, составленных в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 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 и 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.
- Предоставлять по запросу ГБДОУ, а также уполномоченным государственными органами всю необходимую информацию и документы.
- Привлекать к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в объеме 15 % от цены Контракта.
- Обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания.
- 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-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.

3.3.3. 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 ГБЛОУ по организации питания воспитанников согласно «Положению о Совете по питанию».

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