

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 26 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИКАЗ

№ 33-2-од от 16.02.2023 г.

**«Об утверждении «Положения об организации
питания воспитанников ГБДОУ детский сад № 26
Василеостровского района СПб»»**

В связи с пожеланиями родителей по соблюдению религиозных традиций и согласно их заявлению

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Считать не действующим «Положение об организации питания воспитанников ГБДОУ детский сад № 26 Василеостровского района СПб», утвержденное приказом № 235-од от 29.12.2020г.
2. Утвердить и ввести в действие с 16.02.2023г. новую редакцию «Положения об организации питания воспитанников ГБДОУ детский сад № 26 Василеостровского района СПб».
3. Контроль над исполнением приказа возложить на м/с диетическую Курзанову Т.В..

ИО Заведующего ГБДОУ д/с № 26 _____

О.И.Сарапова

С приказом ознакомлена:

Курзанова Т.В. 16.02.2023



Принято
на Общем собрании работников
ГБДОУ д/с № 26
Протокол № *1 от 15.02.2023*

Утверждено
И.О.Заведующего ГБДОУ д/с № 26
О.И. Сарапова

Приказ № 33-2-од от 16.02.2023

Согласовано:
А.О. «Фирма Флоридан»

ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания воспитанников
ГБДОУ детского сада № 26 комбинированного вида Василеостровского района
Санкт-Петербурга

I. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- Уставом ГБДОУ детского сада № 26 Василеостровского района и другими требованиями законодательства и действующими санитарными правилами по организации питания детей дошкольного возраста.
- 1.2. Основными задачами организации питания детей в ГБДОУ № 26 являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формировании навыков пищевого поведения.
- 1.3. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 26 комбинированного вида Василеостровского района Санкт Петербурга (далее – ГБДОУ № 26) с Акционерным Обществом «Фирма Флоридан» (далее – «Фирма Флоридан»), в соответствии с контрактом № 26/ПИТ/22 на оказание услуг по организации горячего питания для нужд государственного бюджетного образовательного учреждения детского сада № 26 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга в 2022-2024 годах.
- 1.4. ГБДОУ № 26 обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по установленным нормам.
- 1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в детском саду № 26, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.
- 1.6. Организацию питания детей, получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приготовления пищи осуществляют сотрудники «Фирмы Флоридан».

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

II. Порядок организации питания воспитанников учреждения.

2.1. Воспитанники детского сада получают питание в зависимости от времени пребывания в ГБДОУ № 26.

2.2. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.3. Количество рационов горячего питания готовится на основе заявки, которая содержит информацию о количестве воспитанников, подлежащих обеспечению питанием, и передается не менее чем за три дня до дня предоставления питания, и не менее чем за один день допускается производить ее корректировку. Заявка также может быть уточнена непосредственно в день, на который она подана, не позднее чем через полчаса после окончания завтрака.

2.4. Заявка подписывается руководителем ГБДОУ № 26 или уполномоченным ГБДОУ № 26 лицом, ответственным за питание.

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

2.6. Сотрудники «Фирмы Флоридан» приготавливает пищу в соответствии с утвержденным меню (Приложение № 3 к Контракту).

2.7. В однодневном Меню указывается наименование блюд, выход, энергетическая ценность отдельных блюд и рациона в целом.

2.8. При распределении в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи питания детей с дневным пребыванием 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20-25%; второй завтрак - 5%; обед - 30-35%, уплотненный полдник - 30-35%. В примерном меню потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная): белки - 54 г.; жиры - 60 г.; углеводы - 261 г.; энергетическая ценность - 1800 ккал.; витамин С - 50 мг.; витамин В1 - 0,9 мг.; витамин В2 - 1,0 мг.; витамин А - 500 рет экв.; витамин Д - 10 мг.; Кальций - 900 мг.; Фосфор - 800 мг.; Магний - 200 мг.; Железо - 10мг.; Калий - 600мг.; Йод - 0,1 мг.; Селен - 0,02 мг.; фтор - 2.0 мг.

2.9. При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

2.10. Питание для детей с 3 до 7 лет (с 12-часовым пребыванием) осуществляется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, утвержденное Генеральным директором АО «Фирма Флоридан» О.Ю. Костенюк от 06.02.2023 г.

Питание для детей с 2 до 3 лет (группы с 4-х часовым пребыванием) осуществляется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, утвержденное заведующим ГБДОУ № 26.

2.11. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.

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

2.13. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию; в связи с пожеланиями родителей по соблюдению религиозных традиций в меню-требование

обязательно включаются блюда с заменой продуктов питания с учетом их пищевой и энергетической ценности. Сведения о детях, нуждающихся в замене продуктов питания по медицинским показаниям и по заявлению родителей по соблюдению религиозных традиций имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

«Фирма Флоридан» должна быть подключен к системе «Меркурий» на основании Приказа Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях», Федерального закона «О ветеринарии» от 14.05.1993 №4979-1, Приказа Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ВСД». Поставка каждой партии пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поставляемых товаров. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания, следует представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные, ветеринарные сопроводительные документы, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения. Отгрузку продовольственных товаров ГБДОУ № 26 следует сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии. «Фирма Флоридан» при оказании услуг обязан соблюдать требования Федерального закона "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности" от 22.07.2008 № 123-ФЗ, а также Федерального закона от 21.12.1994 № 69-ФЗ "О пожарной безопасности".

3.7. «Фирма Флоридан» обязана не более чем в течение 3 рабочих дней с момента заключения контракта предоставить ГБДОУ № 26 сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек, прививочных сертификатов, а также сведения об ответственных исполнителях для осуществления санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий. По требованию ГБДОУ № 26 в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять ГБДОУ № 26 медицинские книжки, прививочные сертификаты физических лиц, которые заняты в оказании услуг. Предполагается, что лица, привлекаемые «Фирмой Флоридан» для оказания услуг, соответствуют общим минимальным требованиям к персоналу предприятий общественного питания, установленным ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания, Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст. 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры».

IV. Производственный контроль над организацией питания детей.

6.1.Производственный контроль над соблюдением условий организации питания в ГБДОУ № 26 осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения №1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01».

6.2.Система производственного контроля включает объем, порядок и периодичность проведения производственного лабораторного контроля:

- Лабораторные исследования воды водопроводной (холодная/горячая) (2 пробы воды 1 раз в год)

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

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

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

Химический анализ холодной воды (15 показателей) ШТ - 1

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

Определение сульфитредуцирующих клостридий ШТ - 1

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

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по микробиологическим показателям (1 проба) – ШТ - 2

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения по санитарно-химическим показателям (одна проба) – ШТ - 2

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) – ШТ - 2

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов - ШТ - 1

Заключение специалиста по результатам обследования объекта (дошкольные образовательные учреждения) – ШТ - 1

- Лабораторный контроль качества и безопасности готовых блюд, безопасности санитарно-эпидемиологического производственного окружения на производствах:

Отбор проб пищевых продуктов менее 5 проб- ШТ - 2

Микробиологические исследования:

определение *Staphylococcus aureus* – ШТ - 6

Определение бактерий рода *Proteus* – ШТ - 6

Определение БГКП – ШТ - 6

Определение КМАФАнМ – ШТ - 6

Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл – ШТ - 6

Подсчёт энергетической ценности (теория) – ШТ - 1

Определение энергетической ценности (по факту) ШТ - 1

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

Смывы на БГКП с использованием универсальных сред – ШТ - 10

Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов - ШТ - 10

Бактериологические исследования смывов на иерсинии – ШТ - 5

Определение антимикробной активности дезинфицирующего средства (один тест-микроорганизм, одна концентрация) – ШТ - 1

Исследование смывов с поверхностей оборудования, приборов, мебели и др. на выявление возбудителя COVID-19 – ШТ – 5.

- Контроль за качеством готовой продукции со снятием проб.
- Контроль технологии приготовления блюд.
- Контроль за соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей.
- Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации, соблюдением товарного соседства при хранении пищевых продуктов, контроль за температурой и влажностью в холодильном оборудовании и кладовых.
- Контроль за санитарным состоянием производственных, складских помещений и оборудования.

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

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

V. Отчетность и делопроизводство.

- 5.1. Сдача-приемка услуг по качеству, количеству, ассортименту осуществляется путем подписания сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.
- 5.2. По окончании очередного календарного месяца (до 5-го числа месяца, следующего за отчетным) «Фирма Флоридан» предоставляет ГБДОУ № 26 акт сдачи-приемки оказанных услуг с указанием количества питающегося детей и стоимости оказанных услуг.
- 5.3. ГБДОУ № 26 производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте, с табелями учета посещаемости детей в срок, не превышающий трех дней с момента получения акта сдачи-приемки оказанных услуг, и подписывает акт сдачи-приемки оказанных услуг при отсутствии замечаний к нему.
- 5.4. При обнаружении ГБДОУ № 26 недостатков в оказанных услугах «Фирма Флоридан» обязана устранить все обнаруженные недостатки в указанный ГБДОУ № 26 срок, своими силами и за свой счет.
- 5.5. В случае отказа ГБДОУ № 26 от приемки услуг ГБДОУ № 26 направляет «Фирме Флоридан» в срок, установленный п. 6.1.2 настоящего Технического задания, письменный мотивированный отказ.
- 5.6. При наличии у ГБДОУ № 26 замечаний к оказанным услугам и не устранение их в течение 5 (пяти) календарных дней ГБДОУ № 26 вправе отказаться от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.
- 5.7. Датой приемки услуг считается дата подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг. Акт подписывается не ранее устранения всех недостатков.
- 5.8. Акт сдачи-приемки оказанных услуг за декабрь подписывается сторонами не позднее 31 декабря.
- 5.9. При приемке оказанных Услуг в порядке, установленном действующим законодательством, проводится экспертиза результата оказанных услуг на предмет соответствия такого результата условиям Контракта и требованиям ГБДОУ № 26.
- 5.10. Совет по питанию осуществляет ежеквартальный анализ деятельности ГБДОУ № 26 по организации питания детей.
- 5.11. Отчеты об организации питания в ГБДОУ № 26 доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического состава, Совета родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 5.12. При организации питания оформляется необходимая документация по: бракеражу готовой продукции; документация работы Совета по питанию; составление списков детей нуждающихся в замене продуктов питания по медицинским показаниям и в связи с пожеланиями родителей по соблюдению религиозных традиций; анализ выполнения натуральных норм, белков, жиров, углеводов и энергетической ценности; журналы регистрации и контроля бактерицидных установок; журнал допуска до работы с отметкой гигиеническом журнале и журнале входного контроля.