

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО  
Общим собранием  
Протокол от «28» 12 2020 г.  
№ 4

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий ГБДОУ № 30  
Скорикова М.В. Скорикова  
Приказ от «30» 12 2020 г.  
№ 43-09



ПРИНЯТО  
с учетом мнения Совета родителей  
Протокол от «28» 12 2020 г.  
№ 2

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания воспитанников  
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

Общим собранием

Протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ № 30

\_\_\_\_\_ М.В.Скорикова

Приказ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ \_\_\_\_\_

ПРИНЯТО

с учетом мнения Совета родителей

Протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ \_\_\_\_\_

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания воспитанников**

**Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга**

## **1. Общие положения**

1.1. «Положение об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга» регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение – далее -ОУ) и порядок организации питания детей в условиях ОУ.

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

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

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

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

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573)»;

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

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

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

- Уставом ГБДОУ.

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

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

1.5. Положение вступает в силу с 01.01.2021 г. и действует до принятия нового.

## **2. Порядок организации питания воспитанников в ОУ**

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

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

- циклическое десятидневное меню для организации питания детей от 1 до 3 лет, посещающих с

12 часовым пребыванием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) дошкольное образовательное учреждение, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

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

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

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

2.4. Качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции должно соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами 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 в складских помещениях, отбором суточных проб, а также мероприятиями в рамках программы производственного контроля (ответственные: Исполнитель).

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

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

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

2.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке (ответственные: Исполнитель, ОУ).

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

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

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, ОУ).

2.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса,

бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (ответственные: Исполнитель).

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

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

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 (ответственность: 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, ОУ).

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

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

2.20. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте (ответственные: Исполнитель). В ОУ должен быть организован питьевой режим в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 (ответственные: Исполнитель, ОУ).

2.34. Ежедневно ответственное лицо ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета, заявку (ответственные: ОУ).

## **1. 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 ОУ в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами для нужд ОУ.

### **3.1. Сроки и порядок приемки услуг**

3.1.1. Сдача и приемка оказанных Услуг производится ответственными представителями ОУ 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. ОУ производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте, с табелями учета посещаемости детей.

3.1.5. При наличии у ОУ замечаний к оказанным услугам и не устранении их в течение 5-и календарных дней ОУ 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 ОУ.

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 ОУ.

### **3.2. Права и обязанности.**

3.2.1. ОУ обязана:

- По окончании оказания Исполнителем Услуг осуществить приемку их результата по акту сдачи-приемки оказанных услуг в порядке, предусмотренном Контрактом.

- Оплатить надлежаще оказанные Услуги на условиях Контракта.

- 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 ОУ 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 ОУ.

- Своевременно предоставлять Исполнителю заявку, которая содержит информацию о количестве воспитанников ОУ, подлежащих обеспечению питанием, и передается не менее чем за три дня до дня предоставления питания, и не менее чем за один день допускается производить ее корректировку. Заявка также может быть уточнена непосредственно в день, на который она подана, не позднее чем через полчаса после окончания завтрака. Заявка подписывается руководителем Заказчика или уполномоченным Заказчиком лицом, ответственным за питание. Вести учет и расчеты потребления питания.

- Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, подписывать двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг, а также проводить сверку расчетов с Исполнителем.

- Осуществлять техническое обслуживание и текущий ремонт оборудования.

- Предоставить Исполнителю инвентарь, необходимый для выполнения обязательств по Контракту, по акту передачи инвентаря Заказчика, предназначенного для оказания Услуг.

3.2.2. ОУ имеет право:

- В любое время проверять ход и качество Услуг, оказываемых Исполнителем, не вмешиваясь в его оперативную деятельность.

- Отказаться от принятия результата Услуг, не соответствующего требованиям

Контракта, или потребовать устранения недостатков в разумные сроки.

- Требовать надлежащего выполнения Контракта.

- В соответствии с Контрактом требовать заключения соглашения о расторжении Контракта либо требовать в соответствии с действующим законодательством расторжения Контракта в судебном порядке и возмещения причиненных убытков либо расторгнуть Контракт в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта.

- Провести экспертизу оказания услуги с привлечением 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», государственными стандартами, санитарными, противопожарными нормами и правилами, нормативно-техническими документами, другими правилами и нормативными документами, предусматривающими требования к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества.

- Обеспечивать ОУ возможность контроля над оказанием Услуг, в том числе представлять по его требованию отчеты о ходе оказания Услуг.

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

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

- Немедленно письменно предупредить ОУ 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 ОУ сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании Услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию ОУ в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять ОУ 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 ОУ 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 ОУ с учетом режима его работы.

- Ежедневно проводить бракераж пищи с участием медицинских работников ОУ и/или уполномоченных лиц ОУ в соответствии с действующим Положением о Совете по питанию и

бракеражной комиссии, а также бракераж скоропортящейся продукции пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых, морозильных и холодильных камерах.

- Следить за своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, и другими нормативными актами.

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

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

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

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

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

- Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



общественного питания населения».

- Использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий продовольственные товары и сырье, строго соответствующие указанным в утвержденном Управлением социального питания и согласованном Управлением федеральной службы по защите прав потребителей и благополучию человека по городу Санкт-Петербургу Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров 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: <http://www.gov.spb.ru>).

- Предоставлять по запросу ОУ, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы.

- Привлекать к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в объеме 15 (пятнадцать) % от цены Контракта.

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

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

3.3.5. Исполнитель вправе:

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

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

## **2. 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. ОУ обеспечивает контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания через реализацию мероприятий Программы производственного контроля на группах.

## **3. Отчетность и делопроизводство**

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

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