

ПРИНЯТО
Общим собранием
Протокол
от «28» февраля 2025г. № 7

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГБДОУ детский сад № 52
Фрунзенского района Санкт-
Петербурга
от «28» февраля 2025г. № 23-ОД
Заведующий
_____ Т.Т.Рудина

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 52
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее — Положение) Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 52 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ детский сад № 52) разработано в соответствии с:

Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции от 09.12.2011г. № 880 решение комиссии Таможенного союза с изменениями и дополнениями;

Распоряжение Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 20.12.2013 № 113-р «Об утверждении методических рекомендаций для заказчиков Санкт-Петербурга» с изменениями и дополнениями;

Приложение к распоряжению Управления социального питания от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0 «Региональный стандарт по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга»;

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

Постановление Постановлением Главного государственного санитарного врача

Российской Федерации от 22.08.2024 №9 «О внесении изменений в санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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»;

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

Уставом ГБДОУ детский сад № 52 Фрунзенского района Санкт-Петербурга;

Иных нормативных правовых актов Российской Федерации.

1.2. ГБДОУ детский сад № 52 обеспечивает рациональное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания по установленным нормам.

1.3. Основными задачами организации питания обучающихся в ГБДОУ детский сад № 52 являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в ГБДОУ детский сад № 52 осуществляется за счет средств бюджета (средств родителей (законных представителей) обучающихся, при условии наличия распорядительного акта, вышестоящих органов).

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в возрасте от 1,6 до 8 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ГБДОУ детский сад № 52.

1.6. Контроль за организацией питания обучающихся (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники ГБДОУ детский сад № 52.

1.7. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при организации детского питания возлагается на заведующего ГБДОУ детский сад № 52.

2. Организация питания обучающихся в ГБДОУ детский сад № 52

2.1. Обучающиеся ГБДОУ детский сад № 52 получают шестизразовое питание, в зависимости от возрастной группы детей: завтрак (время приема пищи с 08.05 до 8.50), второй завтрак (время приема пищи с 09.20 до 10.20), обед (время приема пищи с 11.35 до 13.00), полдник (время приема пищи с 15.20 до 15.50), ужин (время приема пищи с 18.40 до 19.00), второй ужин (время приема пищи с 19.45 до 20.00), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Распределение общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ГБДОУ детский сад № 52 24 часа, осуществляется по нормативам. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 2 Приложения № 3.

2.3. Суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах устанавливается в соответствии с таблицей 1 Приложения № 3.

2.4. Питание осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим ГБДОУ детский сад № 52, рассчитанным на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

2.5. Ежедневно в меню должны быть включены: 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. При наличии детей с аллергическими заболеваниями, производится замена продуктов питания, в меню-требование обязательно включаются блюда рекомендованного питания. Данные о воспитанниках с аллергическими заболеваниями, имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

2.6. При отсутствии каких – либо продуктов, в целях полноценного

сбалансированного питания, разрешается производить их замену в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности в соответствии с Приложением № 4.

На основании утвержденного 10 – дневного меню, ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим ГБДОУ детский сад № 52. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца и технико-технологическая карта.

Для детей разного возраста (первая младшая группа) должны соблюдаться суммарные объемы блюд по приемам пищи в соответствии с таблицей 2 Приложения № 2.

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) должна соответствовать таблице 1 Приложения № 2.

2.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) собирается заседание Совета по питанию и составляется протокол. В меню – требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд в соответствии с принципами ХАССП.

2.8. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику выдачи питания, только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции», при этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных пищевых продуктов. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении № 1.

2.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо назначенное приказом заведующего ГБДОУ детский сад № 52 (далее - кладовщик) «О возложении (назначении) полной материальной ответственности на сотрудника за прием, хранение и учет продуктов питания на пищеблоке в ГБДОУ детский сад № 52» и комиссиями:

1. Приемочная комиссия (осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о приемочной комиссии в ГБДОУ детский сад № 52).

2. Бракеражная комиссия (осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о бракераже пищи, о бракеражной комиссии в ГБДОУ детский сад № 52).

2.11. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

В случае поломки одной из холодильных камер, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

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

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно 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.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше 10 °С.

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

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и др.).

2.12. Выдача к использованию и реализации продовольственного сырья (по весу, согласно меню-требованию) осуществляет кладовщик. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

2.12. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ГБДОУ детский сад № 52 должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.13. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.14. 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.

2.15. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

2.16. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.17. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках и т.д.

2.18. 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 «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.19. Для обеспечения преемственности питания родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп на официальном сайте ГБДОУ детский сад № 52 с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции.

3. Порядок учета питающихся

3.2. Ежедневно воспитатель ведет учет питающихся воспитанников с занесением данных в Журнал учета посещаемости (табель учета посещаемости).

3.3. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню-требовании.

4. Взаимодействие с поставщиком

4.1. Поставки продуктов питания в ГБДОУ детский сад № 52 осуществляют поставщиком, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства поставщика по обеспечению ГБДОУ детский сад № 52 всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки продуктов, а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией, контрактом, соглашениями заключенными между ГБДОУ детский сад № 52 и поставщиком.

5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ГБДОУ детский сад № 52 издается приказы: «Об организации питания воспитанников в ГБДОУ № 52», «Об организации питания детей с пищевыми аллергиями ГБДОУ № 52» и утверждается «План производственного контроля за организацией питания».

5.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в ГБДОУ детский сад № 52 осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются сотрудники и родительская общественность.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства, санитарно – эпидемиологическими требованиями и в рамках контракта с поставщиком.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящий Положение вступает в силу с даты его утверждения заведующим ГБДОУ детский сад № 52 и действует до принятия нового Положения.

6.2. Положение является локальным нормативным актом ГБДОУ детский сад № 52, принимается Общим собранием ГБДОУ детский сад № 52, утверждается распорядительным актом (приказом) заведующего ГБДОУ детский сад № 52 и публикуется на сайте ГБДОУ детский сад № 52 в сети Интернет, распечатанный экземпляр вывешивается на информационном стенде ГБДОУ детский сад № 52.

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	От 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	15-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 2

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Таблица 1

**Потребность в пищевых веществах, энергии,
витаминах и минеральных веществах (суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

**Распределение в процентном отношении потребления
пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от
времени пребывания в организации**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двусменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

**Таблица замены пищевой продукции
в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200

		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22