

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 92 Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО:

На общем собрании работников
ГБДОУ детского сада № 92
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол № 3 от 09.01.2024 год

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующим
ГБДОУ детского сада № 92
Приморского района Санкт-Петербурга
Приказ от 09.01.2024 года № 113-О
А.В. Юдина



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
В Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 92 Приморского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург
2024 год

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 92 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Юдина Анастасия Вячеславовна, РУКОВОДИТЕЛЬ

18.04.24 15:58 (MSK)

Сертификат 47F73CD91DC7C9C0C21B81B983D58927

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания с применением принципов ХАССП в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №92 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – Положение), (далее - ГБДОУ) устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для воспитанника ГБДОУ биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий при организации питания, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом № 29 – ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020года;
- ТР Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 №40 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.2.3670- 20 «Санитарноэпидемиологические требования к условиям труда»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 года № 36 (ред. От 15.04.2003 года) «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «Санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»);
- Информационное письмо Министерства Здравоохранения Российской Федерации Управление охраны здоровья матери и ребенка от 18 февраля 1994 года № 006-15/1-15 «Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно – профилактических учреждениях и домашних условиях»
- Устава ГБДОУ.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий с применением принципов ХАССП для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей. Организация питания в ГБДОУ

2. Основные цели и задачи организации питания

- 2.1. Основной целью организации питания в ГБДОУ с применением принципов ХАССП является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания.
- 2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ГБДОУ с применением принципов ХАССП являются:
- Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям;
 - Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - Анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
 - Разработка и соблюдение нормативно – правовых актов ГБДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ГБДОУ.

3. Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания в ГБДОУ, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания.

- 3.1. В ГБДОУ проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания, а именно:
- применение принципов ХАССП;
 - изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания дошкольной образовательной организации;
 - организация обучения ответственных за организацию питания в ГБДОУ по вопросам организации питания;
 - материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
 - обучение и инструктаж сотрудников пищеблока; • обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
 - контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков;
 - организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.
- 3.2. В ГБДОУ систематически проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.
- 3.3. Прием пищевой продукции в ГБДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами о качестве и безопасности пищевых продуктов. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в ГБДОУ не принимаются.
- 3.4. При изготовлении блюд обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.
- 3.5. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным

техничко-технологической карте, технологической инструкции. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

- 3.6. Пищеблок ГБДОУ должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.
- 3.7. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
- 3.8. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений пищеблока оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 3.9. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока ГБДОУ должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 3.10. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.
- 3.11. Все помещения пищеблока ГБДОУ должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.12. Запрещается ремонт производственных помещений пищеблока одновременно с приготовлением пищи.
- 3.13. Лица, поступающие на работу в ГБДОУ для работы на пищеблоке, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
- 3.14. Медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением пищевой продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (приложение N 1) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению заведующего ГБДОУ быть переведены на другие виды работ.
- 3.15. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Санитарно – эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов.

- 4.1. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции на

оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

- 4.2. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.
- 4.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
 - снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
 - тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному за организацию питания в ГБДОУ;
 - использовать одноразовые перчатки при приготовлении блюд и после санитарногигиенических перерывов в работе.
- 4.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается: - привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче пищевой продукции посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
- 4.5. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (приложения № 2 и 3).

5. Санитарно – эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов.

- 5.1. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции в помещении пищеблока во время приготовления пищевой продукции.
- 5.2. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.
- 5.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, 5 даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
- 5.4. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

- 6.1. Порядок поставки продуктов осуществляется контрактом на оказание услуг по организации горячего питания.
- 6.2. Исполнитель поставляет товар отдельными партиями с момента подписания контракта.
- 6.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки исполнителем на склад продуктов.
- 6.4. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих его сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.
- 6.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 6.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии требованиями законодательства Российской Федерации.
- 6.7. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблок не принимаются.
- 6.8. Перевозка (транспортировка) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 6.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

7. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовлению пищи.

- 7.1. Пищевые продукты, поступающие в пищеблок, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 7.2. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 7.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 7.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 7.5. ГБДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.
- 7.6. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.
- 7.7. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

8. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

- 8.1. Воспитанники ГБДОУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении.

- 8.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением и контрактом на оказание услуг по организации горячего питания.
- 8.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.
- 8.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.
- 8.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным лицом составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.
- 8.6. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:
 - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания детей.

9. Требования к организации питания в ГБДОУ

- 9.1. Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание.
- 9.2. ГБДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ГБДОУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
- 9.3. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
 - При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
 - При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
 - 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 по каждому приему пищи.
- 9.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.
- 9.5. Меню утверждает заведующий ГБДОУ.
- 9.6. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий с учетом ее пищевой ценности.
- 9.7. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

- 9.8. В ГБДОУ размещается в доступных для родителей местах следующая информация: - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.
- 9.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки 6 (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 9.10. В ГБДОУ обеспечивается питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при соблюдении следующих требований:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.
- 9.11. Оборудование, инвентарь, посуда и тара, используемые на пищеблоке, должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- 9.12. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.
- 9.13. Производственные столы на пищеблоке должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполненных из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.
- 9.14. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.
- 9.15. Для обеззараживания воздуха на пищеблоке используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

- 9.16. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование пищевых продуктов, указанных в приложении № 4.

10. Организация питания детей в ГБДОУ

- 10.1. Ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников (воспитатель, помощник воспитателя), непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.
- 10.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 10.3. Контроль организации питания воспитанников ГБДОУ, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.
- 10.4. Только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 3).
- 10.5. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 10.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.
- 10.7. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 10.8. 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.
- 10.9. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 10.10. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 10.11. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
 - по мере употребления воспитанниками ГБДОУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 92 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Юдина Анастасия Вячеславовна, РУКОВОДИТЕЛЬ

18.04.24 15:58 (MSK)

Сертификат 47F73CD91DC7C9C0C21B81B983D58927

10.12. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

11. Организация питьевого режима

11.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

11.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

11.1.2. Питьевой режим должен быть организован, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

11.2. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

12. Порядок учета питания

12.1. К началу учебного года заведующим ГБДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

12.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

12.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет заявку исполнителю контракта на организацию питания на следующий день (до 9.00 ч) на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.30 ч. до 09.00 ч. подают воспитатели.

12.4. На следующий день в 09.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание.

13. Финансирование расходов на питание воспитанников

13.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

13.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

14. Осуществление контроля при организации питания детей в ГБДОУ.

14.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

14.2. Заведующий ГБДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

14.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в

должностных инструкциях.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 92 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Юдина Анастасия Вячеславовна, РУКОВОДИТЕЛЬ

18.04.24 15:58 (MSK)

Сертификат 47F73CD91DC7C9C0C21B81B983D58927

- 14.4. К началу нового года заведующим ГБДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.
- 14.5. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник (по согласованию), комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.
- 14.6. Заведующий ГБДОУ обеспечивает контроль:
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
 - выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
 - условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
 - материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
 - обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- 14.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) детского сада осуществляет контроль:
- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товаротранспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарноэпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
 - качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
 - информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
 - выполнения суточных норм питания на одного ребенка.
- 14.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде.
- 14.9. Совет по питанию ГБДОУ выбирается на Общем собрании работников ГБДОУ сроком на 1 год. В состав Совета по питанию могут входить: заведующий, медицинский работник, старший воспитатель, зам. зав. по АХР, педагоги, помощники воспитателей, представители Совета родителей. Председателем является заведующий, а секретарь избирается из числа членов Совета по питанию. Заседания Совета по питанию проводятся не реже 1 раза в месяц
- 14.9.1. Функции Совета по питанию:
- осуществление контроля по организации питания;
 - выполнение требований санэпидрежима, хранение суточного набора продуктов, соблюдение технологии приготовления блюд, соблюдение принципов ХАССП при приготовлении и хранении пищевой продукции;

- осуществление контроля за соблюдением режима питания в ГБДОУ;
- осуществление контроля за выполнением нормы среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей до 7-ми лет.

14.9.2. Участие в обсуждении и анализе «Ведомости контроля за рационом питания» (выполнение норм 10-ти дневного меню), внесение предложений и рекомендаций по корректировке меню.

14.10. Бракеражная комиссия утверждается приказом заведующего. Состав комиссии, сроки полномочий обозначены в приказе заведующего. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 человек.

14.10.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи, в том числе ведение «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (приложение № 6) и «Журнала бракеража готовой пищевой продукции» (приложение № 7);
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

14.10.2. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

14.10.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность):

- оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями;
- оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;
- оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено);
- оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недозаренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму,

имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

- 14.10.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией обсуждается на заседании Совета по питанию. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.
- 14.10.5. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- 14.10.6. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

15. Документация

15.1. В ГБДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Положение о производственном контроле с применением принципов ХАССП;
- Положение о рабочей группе ХАССП;
- Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП;
- Положение о Совете по питанию;
- Положение о комиссии родительского контроля организации питания;
- Положение о бракеражной комиссии;
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-8 лет);
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Гигиенический журнал (сотрудники, в соответствии с СанПиН).

16. Заключительные положения

- 16.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ГБДОУ.
- 16.2. Положение принимается на неопределенный срок.
- 16.3. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 16.4. После принятия Положения в новой редакции данная редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение к положению об организации
питания воспитанников с применением принципов ХАССП
в ГБДОУ детский сад № 92 Приморского района Санкт-Петербурга

Гигиенический журнал (работники)

№ п/п	Дата	Ф.И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись работника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у работника и членов его семьи	Подпись работника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1	2	3	4	5	6	7	8
1.							
2.							

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, загрязненными 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 обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные, рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по - флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана 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. Жаренные 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.

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженное на основе растительных жиров.
33. Жевательные резинки.
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 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, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки твороженные; изделия твороженные 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.

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в детском саду

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	Завтрак	Завтрак	Завтрак
10.30.-11.00	Второй завтрак	Второй завтрак	Второй завтрак
12.00-13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	Полдник	Полдник	Полдник
18.30	-	Ужин	Ужин
21.00	-	-	Второй ужин

Приложение к положению об организации
питания воспитанников с применением принципов ХАССП
в ГБДОУ детский сад № 92 Приморского района Санкт-Петербурга

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результат органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Пронумеровано

Пропищено и скреплено печатью
Заведующей

ГБОУ дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 92 Приморского района СПб
Д.В. Юдина

