

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 131  
Красносельского района Санкт-Петербурга**

**ПРИНЯТО**

решением Общего собрания  
работников ГБОУ школа № 131  
Красносельского района  
Санкт-Петербурга  
(протокол от 30.08.2021 № 1 )

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом директора ГБОУ школа  
№ 131 Красносельского района  
Санкт-Петербурга  
от 30.08.2021 № 33-ср

**С УЧЕТОМ МНЕНИЯ**

Совета родителей ГБОУ школа № 131  
Красносельского района  
Санкт-Петербурга  
(протокол от 04.09.2021 № 1 )

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся дошкольного отделения  
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения  
школа № 131 Красносельского района Санкт-Петербурга**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся дошкольного отделения (далее – Положение) Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школа № 131 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – ГБОУ школа № 131, школа) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи; методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений; Законом Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» от 22.11.2011 № 728-132 и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность, методическими рекомендациями, а также Уставом ГБОУ школа № 131.

1.2. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся дошкольного отделения, с целью создания оптимальных условий для безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, укрепления здоровья, недопущения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в дошкольном отделении, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль. Действие Положения распространяется на всех обучающихся школы № 131.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 г № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, за счет средств бюджета, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

1.5. Организация питания в дошкольном отделении осуществляется штатными работниками ГБОУ школа № 131

## 2. Цель и задачи организации питания в дошкольном отделении

2.1. Основной целью организации питания в дошкольном отделении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном отделении.

2.2. Основными задачами при организации питания в дошкольном отделении являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей дошкольного отделения образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 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 в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном отделении образовательного учреждения.

### **3. Требования к организации питания обучающихся**

3.1. Дошкольное отделение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в дошкольном отделении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное отделение образовательного учреждения, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровью.

3.3. По вопросам организации питания дошкольное отделение взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с Управлением социального питания Санкт-Петербурга, с Отделом образования Красносельского района Санкт-Петербурга, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.4. Заведующий дошкольным отделением:

- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся дошкольного отделения в соответствии с федеральными, региональными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом и настоящим Положением;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, Комиссиях родительского контроля за питанием, педагогических советах.

3.5. Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией, которая осуществляет проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Дополнительный контроль организации питания осуществляется Советом по питанию, Комиссией родительского контроля за организацией питания обучающихся.

3.6. Лица, допущенные к работе на пищеблоке должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, имеющие личную медицинскую книжку.

3.7. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения продукции работники пищеблока обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в специально отведенных местах;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- использовать медицинские перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности, а также после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.
- личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

3.8. Ежедневно перед началом работы медицинский работник или назначенное ответственное лицо проводит осмотр сотрудников, занятых изготовлением продукции питания, и работников, контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра перед началом рабочей смены заносят в соответствующий журнал.

3.9. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **3.10. Требования к помещениям пищеблока.**

Для организации питания обучающихся дошкольного отделения ГБОУ школа № 131 используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность техническими средствами для реализации технологического процесса, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям, холодильным, моечным оборудованием;
- обеспеченность исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями действующих санитарных норм;
- наличие вытяжного оборудования, бактерицидных установок (в месте приготовления холодных закусок), их работоспособность;
- складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения температуры и влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами (все показания ежедневно заносятся в соответствующий журнал);
- соответствие иным требованиям действующих в Российской Федерации санитарных норм и правил.

3.11. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным Управлением Социального питания и, утвержденным руководителем ГБОУ школа № 131 или уполномоченным им лицом с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания. Наименования блюд, указываемых в меню, должны соответствовать наименованию, указанному в технологических документах.

3.11.1. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы детей. Нуждающимся в диетическом и лечебном питании, организуется соответствующее питание, на основании представленных родителями (законными представителями) медицинских заключений (рекомендаций).

3.11.2. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке).

3.11.3. Для детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. На основании

данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

### **3.12. Организация питания детей в группах.**

3.12.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.12.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим дошкольным отделением.

3.12.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.12.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с использованием моющих средств;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.12.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

### **3.13. Питьевой режим.**

3.13.1. Питьевой режим обучающихся дошкольного отделения обеспечивается путем использования кипяченной питьевой воды, при соблюдении следующих требований: кипячение не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода охлаждена до комнатной температуры в емкости где она кипятилась; смена воды в емкости для раздачи проводится не реже чем через 3 часа; перед сменой воды емкость полностью освобождается от остатков воды и промывается.

3.13.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в дошкольном отделении.

3.13.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные действующими санитарными правилами и гигиеническими требованиями.

## **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе № 131 осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения и определяемые по результатам торгов в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ГБОУ школа № 131.

4.2. Поставщик по заявкам поставляет товар отдельными партиями с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольного отделения образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать требованиям действующих СанПиН.

4.7. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок дошкольного отделения, который хранится в течение года.

## **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников дошкольного отделения образовательной организации, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное отделение образовательного учреждения, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Дошкольное отделение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры должны содержаться в чистоте, хорошо проветриваться.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которых, не входят указанные виды деятельности.

5.9. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## **6. Порядок учета питания**

6.1. К началу учебного года директор ГБОУ школа № 131 издает приказ о назначении ответственных за организацию питания, о создании комиссии по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции.

6.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в журнале учета посещаемости детей. Ежедневно составляется меню на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 8.30 утра подаются воспитателями.

6.3. С последующих приемов пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

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

6.6. Горячее питание предоставляется всем обучающимся дошкольного отделения ГБОУ школа № 131, как правило, на льготной основе за счет бюджетных ассигнований.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБОУ школа № 131, принимается на неопределенный срок. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.