Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №35 с углубленным изучением английского языка
Василеостровского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического совета
ГБОУ СОШ № 35
от 12.12.2023 г. №_3

Председатель _____
(О.А. Кусок)

УТВЕРЖДАЮ

директор
ГБОУ СОШ № 35
Василеостровского района

_____
О.А. Кусок
Приказ № 133 от 19.12.2023 г.

УЧТЕНО
Мнение Совета родителей
ГБОУ СОШ № 35
Протокол № от_____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00B788E1E857BE7444CCC3F2A937F802D8
Владелец: Кусок Оксана Анатольевна
Действителен: с 27.04.2023 до 20.07.2024

Положение
об организации питания в детском саду государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №35 с углубленным изучением английского языка Василеостровского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2023 г.

1.Общие положения

1.1.Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей и сотрудников, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в детском саду государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №35 с углубленным изучением английского языка Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее - детский сад)
1.2. положение разработано в соответствии со следующими документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Нормативно-правовые акты Российской Федерации;
- Устав Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 35 с углубленным изучением английского языка Василеостровского района Санкт-Петербурга, утвержденный распоряжением Комитета по образованию от 22.11.2023 № 1497-р.

2. Требования к организации питания детей и сотрудников в детском саду ГБОУ СОШ №35

2.1. Требования к организации питания обучающихся:
2.1.1. требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью обучающихся ГБОУ СОШ №35
2.1.2 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
2.1.3 Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
2.2 Требования к организации питания сотрудников:
2.2.1. Сотрудники детского сада имеют право на получение питания по талонам обслуживающей организации: второе блюдо и хлеб, без права выноса.
2.2.2. Для организации питания сотрудников используются продукты, поставленные организатором питания.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам.
3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в используется следующий норматив: завтрак - 20-25 %; второй завтрак – 5 %; обед - 35-40 %; полдник - 30-35 %.
3.3. При организации питания администрация ГБОУ СОШ №35 руководствуется цикличным двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей от 1 года до 3 лет с 12-часовым пребыванием, цикличным двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей от 3 лет до 7 лет с 12-часовым пребыванием разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и кормах питания
3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;
3.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем ГБОУ СОШ №35

3.6. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя ГБОУ СОШ №35, Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стендах, с указанием полного наименования блюд.

3.9. Ответственные за закладку обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

3.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе, указанном в приказе по питанию, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4.Организация питания детей в группах

4.1. 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику.

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

4.4. 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.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

4.7. 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 с первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года директор ГБОУ СОШ №35 издает приказ об организации питания в котором прописывается функционал всех членов совета по питанию.
5.2. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 09.30 утра, подают воспитатели.
5.3. На следующий день, с 8.30 до 9.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах.
5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
5.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.
5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /мясо, овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей, необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на второй завтрак, обед, полдник с оформлением накладных.
5.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет Совет по питанию детского сада.
6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Организации могут создаваться и действовать следующие комиссии: Совет по питанию, бракеражная комиссия.
6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников детского сада приказом об организации питания в начале учебного года.
6.3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:
-составление ежедневного меню на основе цикличного двухнедельного меню рационов горячего питания для организации питания детей от 1 года до 3 лет с 12часовым пребыванием, цикличного двухнедельного меню рационов горячего питания для организации питания детей от 3 лет до 7 лет с 12-часовым пребыванием;

-качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно цикличному двухнедельному меню
рационов горячего питания для организации питания детей от 1 года до 3 лет с 12часовым пребыванием, цикличному двухнедельному меню рационов горячего питания
для организации питания детей от 3 лет до 7 лет с 12-часовым пребыванием;
-ведение Журнала бракеража готовой продукции;
-санитарное состояние пищеблока;
-соблюдение правил личной гигиены работников; -закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале; -организация питания в труппах.
6.3.2. Заведующий хозяйством:
-хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
6.3.3. Воспитатели групп обеспечивают:
-формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
-формирование представлений о правильном питании.
6.3.4. Помощники воспитателя обеспечивают:
-соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.
6.4. Ответственность за организацию питания возлагается на работников обслуживающей организации.
6.4.1. Кладовщик обслуживающей организации осуществляет:
-проверку качества доставляемых продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
-организацию их правильного хранения;
-соблюдение сроков реализации;
-составление заявок на продукты питания.
6.4.2. Повар отвечает за:
- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
-отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

7. Финансирование расходов на питание обучающихся

7.1. Начисление оплаты за питание производится ГКУ «Централизованная бухгалтерия администрации Василеостровского района Санкт-Петербурга» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
7.2. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
7.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств.
7.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей .

8. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

8.1. Настоящее Положение утверждается приказом директора ГБОУ СОШ №35
8.2. Изменения и дополнения в настоящее положение утверждаются приказом директора ГБОУ СОШ №35
8.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.