

2022 год

1. Общие положения

1.1. Целью настоящего Положения является обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания и работников на получение питания в Образовательной организации (далее - ОО), сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания, работников.

1.2. В Положении применяются следующие понятия и сокращения:

ОО - образовательная организация;
СИЗ - средства индивидуальной защиты;
СанПиН - санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
ГОСТ - Государственный Стандарт
ОСТ - Отраслевой Стандарт
СП - Санитарные Правила

1.3. Перечень нормативно - правовых документов, регулирующих организацию питания в ОО Василеостровского района:

- Федеральный Закон от 05.04.2013 г. №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный Закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (в редакции от 13.07.2015 г.);
- Федеральный Закон от 24.07.1998 г. №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции от 03.07.2016 г.);
- Федеральный Закон от 14.05.1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Федеральный Закон от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от 03.07.2016г.);
- Федеральный Закон от 9.01.1996 г. №2-ФЗ «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителя» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»
- Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 г. №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Закон Санкт-Петербурга от 24.09.2008 г. «О социальном питании в Санкт-Петербурге»(с изменениями на 26.01.2016);
- СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.03.2013 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» (с изменениями от 04.04.2014 г.);
- СанПиН 2.3.2.1940-05 от 01.07.2005 г. «Организация детского питания» (с изменениями на 27.06.2008 г.);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями на 6 июля 2011 года);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 от 21.05.2003 г. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями от 27.03.2007 г.);
- Решение Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. №299 «Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»;
- Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.06.2012 г. №89 «О применении Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 г. №021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 г. №005/2011 г. «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 г. №029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 г. №007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Технический регламент 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП;
- ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ Р 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования и методика контроля качества»;
- ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу»;
- Приказ Министерства сельского хозяйства РФ от 16.11.2006 г. №422 «Об утверждении Правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача от 14.06.2013 г. №31 «О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, развитию производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»;
- Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 г. №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (ред. от 04.10.2012);
- Распоряжение Управления социального питания от 27.07.2009 г. №03-01-08/09-0-0 "О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 г. №873" (с изменениями на 10.04.2015 г.);

- Распоряжение управления социального питания от 07.02.2012 г. №03-01-06/12-0-0 «О признании утратившим силу распоряжения Управления социального питания от 17.12.2009 г. №03-01-11/09-0-0»;
- «Методические рекомендации Управления социального питания по установлению государственными заказчиками Санкт-Петербурга требований, предъявляемых законодательством Российской Федерации к участникам торгов, для проведения торгов и к товарам, услугам, являющимися предметом торгов, для проведения торгов на право заключения государственных контрактов Санкт-Петербурга на поставку продовольственных товаров, сырья и услуг питания в социальную сферу при формировании тома 2 конкурсной (аукционной) документации» от 17.10.2006 г.

2. Основные направления работы по организации питания в ОО.

- изучение актуальной нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ОО;
- организация обучения руководителей и ответственных исполнителей ОО по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- организация питания работников;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного питания в ОО;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных организациях, пропаганда вопросов здорового питания;

2.1. Для осуществления административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в ОО создается Совет по питанию, целью которого является:

обеспечение гарантий прав обучающихся на полноценное питание с учетом действующих натуральных норм питания и состояния здоровья каждого обучающегося;

- осуществление контроля за качеством поставляемых в ОО продуктов питания, за правильной организацией питания обучающихся;
- координация деятельности администрации, медицинского, педагогического, обслуживающего персонала ОО по вопросам организации питания обучающихся.

2.2. Для осуществления контроля за организацией питания детей в ОО создается Бракеражная комиссия, целью которой является:

- осуществление контроля за доброкачественностью готовой продукции;
- соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОО;

2.3 Основные мероприятия по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению в ОО:

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Форма организации питания	
		Поставка продуктов	Организация горячего питания
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в ОО, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ОО. Осуществление	Руководитель ОО Ответственные исполнители	Руководитель ОО Ответственные исполнители

	контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.		
2.	Руководство и осуществление контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ОО.	Руководитель ОО Ответственные исполнители	Руководитель ОО
3.	Оснащение помещений пищеблока в соответствии с требованиями СанПин, создание условий для организации питания детей, сотрудников.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Руководитель ОО	Руководитель ОО Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе ОО	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе ОО
5.	Составление и передача меню - требования на пищеблок (ежедневно) (ПРИЛОЖЕНИЕ 1) .	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
6.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных.	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
7.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Бракеражная комиссия ОО	Бракеражная комиссия ОО
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания; работников.	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
9.	Ведение журнала бракеража готовой продукции (не менее трех подписей с расшифровкой фамилии).	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители ОО
10.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд.	Ответственные исполнители Медицинские работники ОО	Ответственные исполнители ОО
11.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока.	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
12.	Ведение журнала здоровья сотрудников: помощники воспитателя.	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
13.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников пищеблока.	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители

15.	Прохождения сотрудниками пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин).	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
16.	Прохождение сотрудниками дошкольного учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин).	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
18.	Утверждение состава Совета по питанию	Руководитель ОО	Руководитель ОО
19.	Утверждение Положения о Совете по питанию.	Руководитель ОО	Руководитель ОО
20.	Заседание Совета по питанию (1 раз в месяц и по мере необходимости).	Руководитель ОО члены комиссии	Руководитель ОО члены комиссии
21.	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию.	Секретарь Совета по питанию	Секретарь Совета по питанию
22.	Утверждение состава бракеражной комиссии (не менее пяти человек).	Руководитель ОО	Руководитель ОО
23.	Утверждение Положения о бракеражной комиссии.	Руководитель ОО	Руководитель ОО
24.	Подача информации о количестве питающихся на пищеблок к 9.00).	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
25.	Уборка пищеблока, утилизация отходов.	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
26.	Выдача дезинфицирующих средств.	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
27.	Соблюдение режима питания в ОО.	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
28.	Постановка проб в соответствии с действующим законодательством.	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
29.	Соблюдение графика получения питания.	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
30.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе.	Ответственные исполнители.	Ответственные исполнители
31.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего	Ст. воспитатель Воспитатели; помощники воспитателя	Ст. воспитатель Воспитатели помощники воспитателя

	дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол.		
32.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.) (ПРИЛОЖЕНИЕ 2).	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
33.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
34.	Бракераж скоропортящихся продуктов питания.	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
35.	Учет температурного режима холодильного оборудования.	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
36.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию.	Руководитель ОО Ст. воспитатель Ответственные исполнители.	Руководитель ОО Ст. воспитатель

3. Осуществление контроля

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие обязанности:

- осуществлять контроль за соблюдением всеми работниками ОО, работниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществлять контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществлять проведение вводного инструктажа и инструктажей на рабочем месте ;
- анализировать работу по организации питания и составлять план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания, работников ОО;
- ежедневно контролировать соблюдение персоналом пищеблока требований к качеству приготовлению пищи;
- контролировать прохождение сотрудниками ОО, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- вести документацию по организации питания в ОО;
- контролировать качество поступающей продукции;
- Принимать участие в работе бракеражной комиссии;

- выступать с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ОО на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.
- 3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ОО.
- 3.3. Два раза в месяц проводится учет выполнения натуральных и денежных норм, общий итог подводится в конце месяца, проводится анализ выполнения и корректировка.
- 3.4. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей – аллергиков, организатор питания сообщает руководителю ОО для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

4. Разработка мероприятий по вопросам организации питания

- 4.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются на основе:
 - 4.1.1. Анализа условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания;
 - 4.1.2. Плана финансово-хозяйственной деятельности ОО;
 - 4.1.3. Посещаемости обучающихся ОО;
 - 4.1.4. Данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания, Инспекция КО и др.);
 - 4.1.5. Предложений Совета по питанию;
 - 4.1.6. Предложений Бракеражной комиссии;
 - 4.1.7. Передового опыта работы дошкольных организаций района, города в области организации питания;
- 4.2. Разработка мероприятий осуществляется на основании рекомендаций администрации района, плана работы Совета по питанию района.

5. Организация питания

- 5.1. Организационные принципы питания
 - 5.1.1. Питание детей организовано за счет средств бюджета Санкт-Петербурга, за счет средств родительской платы за посещение образовательной организации.
 - 5.1.2. Поставка продуктов в ОО осуществляется в зависимости от формы организации питания в ОО.
- 5.2. Конкурс на право заключения контракта на один бюджетный год на оказание услуг по поставке продуктов(организации) питания в ОО проводится учреждением в соответствии с действующим законодательством.
 - 5.2.1. Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания в ОО являются: полное соответствие Методическим рекомендациям Управления социального питания по установлению государственными заказчиками Санкт-Петербурга требований, предъявляемых законодательством Российской Федерации к участникам торгов, для проведения торгов и к товарам, услугам, являющимся предметом торгов, для проведения торгов на право заключения государственных контрактов Санкт-Петербурга на поставку продовольственных товаров, сырья и услуг питания в социальную сферу при формировании тома 2 конкурсной (аукционной) документации» от 17 октября 2006 года.
 - 5.2.2. С победителем конкурса ОО заключает контракт.
- 5.3. Функционирование питания детей в ОО возможно при наличии:
 - локальных актов по организации питания в ОО;

- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции, согласованного с Управлением социального питания и санитарно-эпидемиологической службой;
- приказов по организации питания, наличия технических и кадровых условий в ОО.

5.4. В компетенцию руководителя ОО по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- заключение контракта на предоставлении услуги по организации питания (поставка продуктов);
- ежемесячный анализ питания в ОО;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей и работников в ОО.

5.5. Алгоритм действий при организации питания:

5.5.1. На основании примерного меню ежедневно ответственным исполнителем составляется меню-требование на выдачу продуктов питания. В ней указывается количество питающихся, расход продуктов на одну порцию на одного ребенка и персонал, вес порции в готовом виде. Продукты на завтрак выдаются накануне по фактическому количеству детей в предыдущий день, продукты на обед, полдник, ужин(если он есть) выдаются после корректировки количества присутствующих детей; меню-требование утверждается руководителем, ставится подпись и печать.

5.5.2. Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

5.5.3. В группах пищу необходимо выдавать в соответствии с объёмами, указанными в меню-требовании на текущий день (Приложение 2). Посуда для выдачи питания детям, должна быть из нержавеющей стали, вымерена, промаркирована; посуда для питания работников промаркирована.