

ПРИНЯТО  
Общим собранием работников  
ГБДОУ детского сада № 4  
Василеостровского района  
Протокол № 2 от «30» декабря 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий ГБДОУ № 4  
Василеостровского района  
\_\_\_\_\_/Ю.В. Коновалова  
Приказ № 67/4 от «30» декабря 2020 г.

УЧТЕНО  
мнение Совета родителей  
ГБДОУ детского сада № 4  
Василеостровского района  
Протокол № 2 от «30» декабря 2020 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА № 4  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА  
ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ – ПЕТЕРБУРГА**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1 Положение об организации питания воспитанников ГБДОУ детского сада № 4 общеразвивающего вида Василеостровского района (далее - Положение) регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих ГБДОУ детский сад № 4 Василеостровского района (далее - ГБДОУ) и порядок организации питания детей в условиях ГБДОУ.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ:
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12. №273-ФЗ;
  - Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
  - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833);
  - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573)»;
  - Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
  - Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»»;
  - Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
  - Уставом ГБДОУ.
- 1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ГБДОУ являются:
- 1) Создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием.
  - 2) Гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.
  - 3) Формирование культурно – гигиенических навыков при организации приема пищи.
- 1.4. Положение содержит права и обязанности Исполнителя по контракту оказания услуг по организации горячего питания (далее - Исполнитель) и ГБДОУ.
- 1.5. Положение вступает в силу с 30.12.2020 г. и действует до принятия нового.

## **2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГБДОУ**

- 2.1. Воспитанники ГБДОУ получают питание в зависимости от времени пребывания в ГБДОУ. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2 Питание в ГБДОУ организуется в соответствии с циклическими десятидневными меню рационов горячего питания для организации питания детей, посещающих образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с утвержденными начальником Управления Социального питания Правительства Санкт-Петербурга (Приложение № 2 к Контракту на оказание услуг по организации горячего питания):

- Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания
- Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

Оказание услуги Исполнителем производится в соответствии с количеством детодней, указанных в расчете стоимости оказания услуг по организации горячего питания (приложение № 1 к Контракту на оказание услуг по организации горячего питания).

2.3 Качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно – технической документацией.

2.4 Качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции должно соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами и контролироваться ежедневно путем проведения мероприятий, фиксируемых в журнале бракеража скоропортящейся продукции, требующих особых условий хранения – особо скоропортящихся и скоропортящихся, журнале бракеража готовой пищевой продукции, журналах учета температурных режимов холодильного оборудования, журналах учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях, отбором суточных проб, а также мероприятиями в рамках программы производственного контроля.

2.5 Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивает исполнение суточных норм продуктов питания.

2.6 Отклонения от расчетных значений суточных норм продуктов питания не должны превышать +/- 5%.

2.7 Отклонения от расчетных значений суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) не должны превышать +/- 10%, микронутриентов +/- 15%.

2.8 Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в ГБДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

2.9 Отпуск питания по группам организуется в соответствии с графиком выдачи готовых блюд, утвержденным руководителем ГБДОУ.

2.10 Выдача готовых блюд для групп осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (ответственные: Исполнитель, ГБДОУ).

2.11 Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения

- выявленных кулинарных недостатков (ответственные: Исполнитель).
- 2.12 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) (ответственные: Исполнитель).
- 2.13 Устройство, оборудование и содержание пищеблока ГБДОУ должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания (ответственные: Исполнитель, ГБДОУ).
- 2.14 Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии (ответственные: Исполнитель).
- 2.15 Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов (ответственные: Исполнитель).
- 2.16 Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.
- 2.17 Работники, связанные с организацией питания должны иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе (ответственные: Исполнитель, ГБДОУ).
- 2.18 Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках (ответственные: Исполнитель, ГБДОУ).
- 2.19 Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в отдельном шкафу для одежды, коротко стричь ногти (ответственные: Исполнитель, ГБДОУ).
- 2.20 Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить (ответственные: Исполнитель).
- 2.21 В ГБДОУ должен быть организован питьевой режим в соответствии с СанПиН 2.3/2.3.3590-20 т СП 2.4.3648-20 (ответственные: Исполнитель).

### **3. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С ИСПОЛНИТЕЛЕМ ПО КОНТРАКТУ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**

Организация питания осуществляется в соответствии с Контрактом на оказание услуг по организации горячего питания с Исполнителем, получившим право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством.

Исполнитель оказывает услуги по организации горячего питания в ГБДОУ в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами для нужд ГБДОУ.

### 3.1 Сроки и порядок приемки услуг

- 3.1.1 Сдача и приемка оказанных услуг производится ответственными представителями ГБДОУ и Исполнителя.
- 3.1.2 Сдача-приемка услуг по качеству, количеству, ассортименту осуществляется путем подписания сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.
- 3.1.3 Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, сторонами составляется двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг за месяц. Акт сдачи-приемки оказанных услуг за декабрь текущего года подписывается сторонами не позднее 31 декабря текущего года.
- 3.1.4 ГБДОУ производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте, с табелями учета посещаемости детей.
- 3.1.5 При наличии у ГБДОУ замечаний к оказанным услугам и не устранении их в течение 5-и календарных дней ГБДОУ вправе отказаться от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.
- 3.1.6 Услуги за отчетный период считаются оказанными после подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг ГБДОУ.
- 3.1.7 При приемке оказанных услуг в порядке, установленном действующим законодательством, проводится экспертиза результата оказанных услуг на предмет соответствия такого результата условиям контракта и требованиям ГБДОУ.

### 3.2 Права и обязанности

- по окончании оказания Исполнителем услуг осуществить приемку их результата по акту-приемке оказанных услуг в порядке, предусмотренным Контрактом;
- оплатить надлежаще оказанные услуги на условиях Контракта;
- не более чем в течение 3 рабочих дней с момента заключения Контракта проверить у Исполнителя документы и сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании Услуг, с приложением копий медицинских книжек;
- предоставить Исполнителю возможность оказания услуг в помещениях ГБДОУ для приготовления и хранения пищи, с возможностью пользования оборудованием, отвечающим необходимым санитарно-технологическим требованиям, обеспечить исполнителя горячей и холодной водой, электроэнергией;
- утверждать режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы ГБДОУ;
- своевременно предоставлять Исполнителю заявку, которая содержит информацию о количестве воспитанников ГБДОУ, подлежащих обеспечению питанием, и передается не менее чем за три дня до предоставления питания, и не менее чем за один день допускается производить ее корректировку. Заявка также может быть уточнена непосредственно в день, на который она подана, не позднее чем через

полчаса после окончания завтрака. Заявка подписывается руководителем ГБДОУ или уполномоченным лицом, ответственным за питание в ГБДОУ;

- вести учет и расчеты потребления питания;
- ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, подписывать двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг, а также проводить сверку расчетов с Исполнителем;
- осуществлять техническое обслуживание и текущий ремонт оборудования;
- предоставить Исполнителю инвентарь, необходимый для выполнения обязательств по Контракту, по акту передачи инвентаря ГБДОУ, предназначенного для оказания услуг.

### 3.2.2 ГБДОУ имеет право:

- в любое время проверять ход и качество услуг, оказываемых Исполнителем, не вмешиваясь в его оперативную деятельность;
- отказаться от принятия оказания услуг, не соответствующего требованиям Контракта, или потребовать устранения недостатков в разумные сроки;
- требовать надлежащего выполнения Контракта;
- в соответствии с Контрактом требовать заключения соглашения о расторжении Контракта либо требовать в соответствии с действующим законодательством расторжения Контракта в судебном порядке и возмещения причиненных убытков либо расторгнуть Контракт в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта;
- провести экспертизу оказания услуги в привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

### 3.2.3 Исполнитель обязан:

- оказать Услуги собственными силами с надлежащим качеством, в полном объеме и в сроки в соответствии с Контрактом;
- оказать Услуги с соблюдением норм безопасности, установленных действующим законодательством. Обеспечивать в период оказания Услуг соблюдение необходимых требований, правил и норм пожарной безопасности, техники безопасности, охраны окружающей среды;
- при оказании Услуг соблюдать требования действующего законодательства в сфере оказания Услуг, являющихся предметом настоящего Контракта, в том числе СанПиН 2.3/2.4.3590-20, государственными стандартами, санитарными, противопожарными нормами и правилами, нормативно-техническими документами, другими правилами и нормативными документами, предусматривающими требованиями к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества;
- обеспечивать ГБДОУ возможность контроля над оказанием Услуг, в том числе представлять по его требованию отчеты в ходе оказания Услуг;
- исполнять полученные в ходе оказания Услуг указания ГБДОУ, а также в срок, установленный ГБДОУ, безвозмездно устранять обнаруженные им недостатки за счет собственных средств;

- в течение 5 календарных дней после завершения оказания Услуг представить ГБДОУ счет и акт сдачи-приемки оказанных услуг, подписанные Исполнителем;
- немедленно письменно предупредить ГБДОУ при обнаружении не зависящих от Исполнителя обстоятельств, которые создают невозможность оказания услуг в срок;
- своевременно устранять недостатки и дефекты, выявленные в результате оказания услуг;
- не более чем в течение 3 рабочих дней с момента заключения Контракта предоставить ГБДОУ сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию ГБДОУ в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять ГБДОУ медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг;
- обеспечивать замещение должностей, предусмотренных штатным расписанием для оказания услуг, работниками, отвечающими квалификационным требованиям, установленным законодательством для работников общественного питания, а также повышение их квалификации;
- организовать в течение срока действия настоящего Контракта приготовление горячего питания непосредственно на пищеблоке ГБДОУ в соответствии с меню, утвержденными Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга;
- предоставлять рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам. Приготовление горячего питания производится непосредственно на пищеблоке ГБДОУ с учетом режима работы;
- Ежедневно проводить бракераж с участием медицинских работников ГБДОУ и/или уполномоченных лиц ГБДОУ в соответствии с действующим Положением о Совете по питанию и бракеражной комиссии, а также бракераж скоропортящейся продукции пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых, морозильных и холодильных камерах;
- следить за своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, и другими нормативными актами;
- обеспечить плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными действующим законодательством сроками. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать;
- обеспечить пищеблок посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем в соответствии с установленными нормами, санитарной

- одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых для оказания услуги количествах;
- обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря;
  - обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря;
  - ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, проводить сверку расчетов с ГБДОУ;
  - ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда;
  - ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста;
  - обеспечивать наличие на производстве необходимой технологической и нормативной документации;
  - на каждое блюдо заводить технологическую карту, для детей разного возраста, соблюдать объемы порций приготавливаемых блюд;
  - при приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару; при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами;
  - при кулинарной обработке соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;
  - подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных веществ (белков, жиров и углеводов) проводить ежемесячно;
  - реализацию готовой продукции производить в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен;
  - в течение 30 дней с момента вступления Контракта в силу, а также в случае досрочного расторжения Контракта, либо по истечении срока действия Контракта провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с ГБДОУ;
  - исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией;
  - обеспечить ежедневное информирование родителей, законных представителей воспитанников о рационе питания, путем размещения ежедневных меню, составленных в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
  - использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий продовольственные товары и сырье, строго соответствующие указанным в утвержденном Управлением социального питания и согласованном Управлением федеральной службы по защите прав потребителей и благополучию человека по городу Санкт-Петербургу, Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в дошкольных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга, размещенном на странице Управления на



официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга в международной сети интернет;

- предоставлять по запросу ГБДОУ, а также уполномоченным государственных органов всю необходимую информацию и документы;
- привлекать к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей з числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в объеме 15 % от цены Контракта;
- обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания;
- предоставлять по запросу ГБДОУ, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы на все компоненты, используемые при приготовлении блюд, предоставлять действующие декларации о соответствии, товарно-сопроводительные документы для продукции животного происхождения и санитарно-эпидемиологические заключения для продукции в натуральном и переработанном виде, а так же предоставлять возможность ГБДОУ и привлекаемым им уполномоченным органам проводить проверки предоставления услуг общественного питания;

#### 3.2.4 Исполнитель вправе:

- требовать оплаты по Контракту в случае надлежащего исполнения своих обязательств по Контракту;
- в случае непредвиденных обстоятельств, по согласованию с ГБДОУ допускать корректировку ежедневного меню с заменой блюд рационов на аналогичные, сходные по пищевой и энергетической ценности;

### **4. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

4.1 Исполнитель обязан обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания через реализацию мероприятий Программы производственного контроля на пищеблоке.

4.2 ГБДОУ обеспечивает контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания через реализацию мероприятий Программы производственного контроля на группах.

### **5. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО**

5.1 Совет по питанию осуществляет ежемесячный анализ деятельности ГБДОУ по организации питания воспитанников согласно «Положению о Совете по питанию».

5.2 Исполнитель оформляет необходимую документацию в соответствии с действующими требованиями законодательства и условиями Контракта.