



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 27 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
КУРОРТНОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

**ПРИНЯТО**

Общее собрание работников  
ГБДОУ детского сада № 27  
Курортного района Санкт-Петербурга

Протокол от 25.12.2020 № 4

**СОГЛАСОВАНО**

Совет родителей  
ГБДОУ детского сада № 27  
Курортного района Санкт-Петербурга

Протокол от 25.12.2020 № 4

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказ от 25.12.2020 № 24  
Заведующий ГБДОУ детского сада № 27  
Курортного района Санкт-Петербурга



И.В.Сидорова

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада № 27 комбинированного вида Курортного района Санкт-Петербурга

---

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 27 комбинированного вида Курортного района Санкт-Петербурга (далее ДОУ) и нормативно – правовыми документами, регулирующие организацию питания в ДОУ.

В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель ДОУ, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

**2. Основные направления работы по организации питания в ДОУ.**

2.1. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- основные направления работы по организации питания в ДОУ
- распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания между ДОУ и представителями организатора питания.

2.2. Основные направления работы ДОУ:

- Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в ДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по организации питания в ДОУ.
- Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию, создание условий для организации питания воспитанников.
- Ведение журнала бракеража готовой продукции.
- Ведение журнала здоровья сотрудников.
- Контроль за прохождением сотрудниками пищеблока периодического медицинского освидетельствования.
- Утверждение состава совета по питанию
- Утверждение состава бракеражной комиссии.
- Контроль за соблюдением режима питания.

2.2. Основные направления работы представителя организатора питания:

- Руководство и осуществление контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по организации питания в ДОУ.
- Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию, создание условий для организации питания воспитанников.
- Ремонт технологического оборудования.
- Составление меню-требования ежедневно.
- Прием продуктов питания, наличие сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных.
- Ведение журнала бракеража сырой продукции.
- Соблюдение технологии приготовления блюд для детей.
- Организация прохождения сотрудниками пищеблока периодического медицинского освидетельствования.
- Уборка пищеблока, утилизация отходов.
- Выдача дезинфицирующих средств.
- Соблюдение режима питания.

### **3. Организация питания на пищеблоке.**

3.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

3.2. Питание осуществляется в соответствии с цикличным меню, утвержденным начальником Управления социального питания Санкт-Петербурга, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОУ.

3.3. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 – 15% от калорийности рациона, жиров 30 – 32% и углеводов 55 – 58%.

3.4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона между приемами пищи для детей с дневным пребыванием 12 часов:

- завтрак 20 – 25%
- второй завтрак 5%
- обед 30 35%
- уплотненный полдник 30 – 35%

3.5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением №1.

Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

3.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N2.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

3.7. На основании утвержденного примерного цикличного меню ежедневно составляется меню-раскладка (меню-требование), с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка в соответствии с нормами.

Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – раскладка (меню-требование) составляется отдельно.

3.8. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-раскладка обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах и на пищеблоке.

3.9. Меню - раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в детских раздевалках, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3.11. Ежедневно, ответственным за питание ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

- 3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения ответственного за питание, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.13. 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, утвержденному заведующим ДООУ.
- 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. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
  - разливают III блюдо;
  - подается первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы 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.
- 4.6. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## Примерное меню

| Прием пищи                                                               | Наименование блюда | Выход блюда | Пищевые вещества (г) |   |   | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С | N рецептуры |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|----------------------|---|---|--------------------------------|-----------|-------------|
|                                                                          |                    |             | Б                    | Ж | У |                                |           |             |
|                                                                          |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| День 1                                                                   |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| завтрак:                                                                 |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| ...                                                                      |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| обед:                                                                    |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| ...                                                                      |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| Итого за первый день:                                                    |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| День 2                                                                   |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| завтрак:                                                                 |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| ...                                                                      |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| обед:                                                                    |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| ...                                                                      |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| Итого за второй день:                                                    |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| ... и т.д. по дням                                                       |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| Итого за весь период                                                     |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| Среднее значение за период                                               |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |
| Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности |                    |             |                      |   |   |                                |           |             |

## Технологическая карта

Технологическая карта N \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
|                    |                               |          |
|                    |                               |          |
|                    |                               |          |
| Выход:             |                               |          |

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |               |
|                  |         |             |                       |               |

Технология приготовления: \_\_\_\_\_