

**УЧТЕНО МНЕНИЕ**

Совета родителей  
(законных представителей)  
Государственного бюджетного  
дошкольного образовательного  
учреждения детского сада №19  
комбинированного вида  
Василеостровского района  
Санкт-Петербурга

Протокол № 3 от 18.01.2021г.

**ПРИНЯТО**

Общее собрание работников  
Государственного бюджетного  
дошкольного образовательного  
учреждения детского сада №19  
комбинированного вида  
Василеостровского района  
Санкт-Петербурга

Протокол № 2 от 18.01.2021г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Заведующий  
Государственным бюджетным  
дошкольным образовательным  
учреждением детским садом №19  
комбинированного вида  
Василеостровского района  
Санкт-Петербурга

\_\_\_\_\_ Н.А. Карпова

Приказ № 19/3 от 18.01.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО**  
**УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА №19 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА**  
**ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Санкт-Петербург  
2021

## 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ.
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания обучающихся, посещающих Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №19 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее-ОУ) и порядок организации питания обучающихся в условиях ОУ.
- 1.3. Основными задачами организации питания обучающихся в ОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.
- 1.4. Положение содержит права и обязанности Исполнителя по контракту оказания услуг по организации горячего питания (далее-Исполнитель) и ОУ.

## 2. Порядок организации питания обучающихся в ОУ

- 2.1. Воспитанники ОУ получают питание в зависимости от времени пребывания в ОУ. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.2. Питание в ОУ организуется в соответствии с примерными циклическими десятидневными меню для организации питания обучающихся, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания, согласно контингенту обучающихся в ОУ, согласованными начальником Управления Социального питания Правительства Санкт-Петербурга (приложение к Контракту):
  - примерное десятидневное меню организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Василеостровского района Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания;
  - примерное десятидневное меню организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) дошкольные образовательные учреждения Василеостровского района Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.
- Оказание услуги Исполнителем производится в соответствии с количеством дето-дней, указанных в Расчете стоимости оказания услуг, (приложение к Контракту).
- 2.3. Качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией (ответственные: Исполнитель).
- 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 пищевой продукции, требующих особых условий хранения – особо скоропортящихся и скоропортящихся, журнале бракеража готовой продукции, журнале учета температуры и влажности складских помещений, журнале учета температурного режима холодильного оборудования, отбором суточных проб, а также мероприятиями в рамках программы производственного контроля (ответственные: Исполнитель).
- 2.5. Питание должно удовлетворять физиологические потребности обучающихся в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивает исполнение суточных норм продуктов питания.
- 2.6. Отклонения от рекомендуемых 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  $\pm 10\%$ , микронутриентов  $\pm 15\%$ .
- 2.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания обучающихся в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке (ответственные: Исполнитель, ОУ).
- 2.9. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утвержденным ОУ. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией (не менее трех человек, из назначенного приказом состава Совета по питанию). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (ответственные: Исполнитель, ОУ).
- 2.10. 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, ОУ).
- 2.11. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда,

биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (ответственные: Исполнитель).

2.12. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ОУ должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания (ответственные: Исполнитель, ОУ).

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии (ответственные: ОУ).

2.13. 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 (ответственность: Исполнитель).

2.14. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.15. 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, ОУ).

2.16. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (журнал здоровья). 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, ОУ).

2.17. Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти (ответственные: Исполнитель, ОУ).

2.18. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте (ответственные: Исполнитель).

2.19. В Организации должен быть организован питьевой режим в соответствии с СанПиН (ответственные: Исполнитель, ОУ).

2.20. Ежедневно ответственное лицо ведет учет питающихся обучающихся и заносит данные в Журнал учета, заявку (ответственные: Исполнитель, ОУ).

### **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 ОУ в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами для нужд ОУ.

#### **3.1. Сроки и порядок приемки услуг**

3.1.1. Сдача и приемка оказанных Услуг производится ответственными представителями ОУ 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 подписывается сторонами не позднее 31 декабря.

3.1.4. ОУ производит сверку количества питающихся обучающихся, указанных в акте, с табелями учета посещаемости обучающихся.

3.1.5. При наличии у ОУ замечаний к оказанным услугам и неустранении их в течение 5-и календарных дней ОУ 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 ОУ.

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 ОУ.

### **3.2. Права и обязанности**

#### **ОУ обязана:**

- по окончании оказания исполнителем услуг осуществить приемку их результата по акту сдачи-приемки оказанных услуг в порядке, предусмотренном контрактом.
- оплатить надлежаще оказанные услуги на условиях контракта.
- в течение 3-х 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 ОУ 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 ОУ.
- своевременно предоставлять исполнителю заявку о количестве питающихся в учреждении лиц на следующий день не позднее 9.00 и уточнять ее в день питания, вести учет и расчеты потребления питания.
- ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, подписывать двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг, а так же 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 Заказчика, предназначенного для оказания услуг.

#### **ОУ имеет право:**

- во всякое время проверять ход и качество услуг, оказываемых исполнителем, не вмешиваясь в его оперативную деятельность.
- отказаться от принятия результата 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 с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

#### **Исполнитель обязан:**

- оказывать услуги собственными силами с надлежащим качеством, в полном объеме и в сроки в соответствии с Контрактом.
- оказывать 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.
- обеспечивать ОУ возможность контроля над оказанием услуг, в том числе представлять по его требованию отчеты о ходе оказания услуг.
- исполнять полученные в ходе оказания услуг указания ОУ, а также в срок, установленный ОУ, безвозмездно устранять обнаруженные им недостатки за счет собственных средств.
- в течение 5 календарных дней после завершения оказания услуг представить ОУ счет и акт сдачи-приемки оказанных услуг, подписанные Исполнителем.
- немедленно письменно предупредить ОУ при обнаружении не зависящих от Исполнителя обстоятельств, которые создают невозможность оказания услуг в срок.
- своевременно устранять недостатки и дефекты, выявленные в результате оказания услуг. В течение 3 рабочих дней с момента заключения Контракта предоставить ОУ сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию ОУ в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять ОУ 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 ОУ 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 ОУ с учетом режима его работы.

- ежедневно проводить бракераж готовой продукции с участием медицинских работников ОУ и/или уполномоченных лиц ОУ в соответствии с действующим Положением о Совете по питанию и Положением о 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 инвентарём 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 ОУ.

- ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда.

- ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для обучающихся разного возраста.

- обеспечивать наличие на производстве необходимой технологической и нормативной документации).

- на каждое блюдо заводить технологическую карту, для обучающихся 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 пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должен проводиться 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 ОУ.

- исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

- обеспечить ежедневное информирование родителей, законных представителей обучающихся о рационе питания, путем размещения ежедневных меню.

- 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:<http://www.gov.spb.ru>).

- предоставлять по запросу ОУ, а также уполномоченным государственным органам всю

необходимую информацию и документы.

- привлекать к оказанию услуг по Контракту соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций. При этом объем такого привлечения должен составлять 15 (пятнадцать)% от цены Контракта.

- обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания.

- предоставлять по запросу ОУ, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы на все компоненты, используемые при приготовлении блюд, предоставлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке реализации, ветеринарные сопроводительные документы для продукции животного происхождения и санитарно-эпидемиологические заключения для продукции в натуральном и переработанном виде, а так же предоставлять возможность ОУ и привлекаемым им уполномоченным органам проводить проверки предоставления услуг общественного питания.

Исполнитель вправе:

- требовать оплаты по Контракту в случае надлежащего исполнения своих обязательств по Контракту.

- в случае непредвиденных обстоятельств, по согласованию с ОУ допускать корректировку ежедневного меню с заменой блюд рационов на аналогичные, сходные по пищевой и энергетической ценности.

#### **4. Производственный контроль за организацией питания обучающихся**

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

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

#### **5. Отчетность и делопроизводство**

5.1. Совет по питанию осуществляет ежемесячный анализ деятельности ОУ по организации питания обучающихся согласно Положению о Совете по питанию и Положению о бракеражной комиссии.

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