

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 13
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от № 1

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим
ГБДОУ детского сада № 13
Приморского района Санкт-Петербурга

С.А. Стрекаловская
Приказ от 28.08.25 № 158/4

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей
ГБДОУ детского сада № 13
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от № 1

Положение
об организации питания с применением принципов ХАССП
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 13 компенсирующего вида Приморского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2025

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания с применением принципов ХАССП в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 13 компенсирующего вида Приморского района Санкт-Петербурга (далее – Положение), (далее - ГБДОУ) устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для воспитанника ГБДОУ биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий при организации питания, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ТР Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ 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 молодёжи»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 № 40 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- ГОСТа Р 51705.1-2024 «Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- Контрактом на оказание услуг по организации питания для государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 13 компенсирующего вида Приморского района Санкт-Петербурга, осуществляемых сторонней организацией, именуемой в дальнейшем «Исполнитель» на основании Контракта.
- Устава ГБДОУ.

1.2. Положение устанавливает требования и порядок оказания услуг по организации питания (далее – услуги) для Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 13 компенсирующего вида Приморского района Санкт-Петербурга, осуществляемых сторонней организацией, именуемой в дальнейшем «Исполнитель» на основании Контракта.

1.3. Положение разработано с целью организации сбалансированного рационального и полноценного питания обучающихся (воспитанников) ГБДОУ, создание оптимальных условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся (воспитанников), обеспечения безопасности питания обучающихся (воспитанников) ГБДОУ, контроля за организацией питания обучающихся (воспитанников) ГБДОУ. Организация питания в ГБДОУ строится на принципах здорового питания.

2. Организация питания обучающихся (воспитанников) ГБДОУ, порядок учета питающихся, ответственные лица за организацию питания обучающихся (воспитанников) в ГБДОУ.

2.1. Исполнитель может использовать в работе цикличные десятидневные меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, разработанные Заказчиком и Исполнителем в соответствии с установленными нормативными правовыми актами.

2.2. Оказание услуг по организации питания воспитанников ГБДОУ осуществляется с учетом действия Ассортиментного перечня основных групп продовольственных товаров и сырья с учетом специфики и особенностей организации питания различного контингента социальной сферы Санкт-Петербурга, согласно Контракту (далее по тексту – Ассортиментный перечень).

2.3. Услуги осуществляются ежедневно, в рабочие дни ГБДОУ, в соответствии с графиком оказания услуг:

Время приема пищи	Режим питания обучающихся (воспитанников) в дошкольных образовательных организациях (группах) 11-12 часов
8.30-9.00	Завтрак
10.30-11.00	Второй завтрак
12.00-13.00	Обед
15.30-16.00	Уплотненный полдник

2.4. Заведующий ГБДОУ издает приказ о назначении ответственных должностных лиц за организацию питания обучающихся (воспитанников) ГБДОУ, утверждает меню.

2.5. Ответственный за организацию питания в ГБДОУ должен:

- систематически изучать нормативную базу и своевременно вносить изменения в локальные акты ГБДОУ;
- осуществлять контроль за ведомостью контроля за рационом питания (Приложение № 1);
- осуществлять контроль за соблюдением графиков смены кипяченой воды;
- осуществлять контроль за соблюдением графиков выдачи питания на пищеблоке;
- осуществлять контроль за соблюдением ведения «Гигиенического журнала (сотрудников)» (Приложение № 2);
- осуществлять контроль за ведением «Журнала учета температуры и влажности в складском помещении» (Приложение № 3);
- по мере необходимости вносить изменения в блок «Организация питания» на официальном сайте ГБДОУ.

3. Бракеражная комиссия. Совет по питанию.

3.1. Совет по питанию ГБДОУ выбирается на Общем собрании работников ГБДОУ сроком на 1 год. В состав Совета по питанию могут входить: заведующий, медицинский работник, старший воспитатель, зам. зав. по АХР, педагоги, помощники воспитателей.

Председателем является заведующий, а секретарь избирается из числа членов Совета по питанию. Заседания Совета по питанию проводятся не реже 1 раза в месяц.

3.2. Функции Совета по питанию:

- осуществление контроля по организации питания: выполнение требований санэпидрежима, хранение суточного набора продуктов, соблюдение технологии приготовления блюд, соблюдение принципов ХАССП при приготовлении и хранении пищевой продукции;
- осуществление контроля за соблюдением режима питания в ГБДОУ;
- осуществление контроля за выполнением нормы среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей до 7-ми лет. Участие в обсуждении и анализе «Ведомости контроля за рационом питания» (выполнение норм 10-ти дневного меню), внесение предложений и рекомендаций по корректировке меню.

3.3. Бракеражная комиссия утверждается приказом заведующего. Состав комиссии, сроки полномочий обозначены в приказе заведующего. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 человек.

3.4. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи, в том числе ведение «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (Приложение № 4) и «Журнала бракеража готовой пищевой продукции» (Приложение № 5);
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;

3.5. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность):

- оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями;

- оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;

- оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

- оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракерая комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией обсуждается на заседании Совета по питанию. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

3.8. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.9. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

4. Обучение, инструктаж по вопросам организации питания в ГБДОУ. 4.1.

Все работники, связанные с организацией питания в ГБДОУ, при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания обучающихся (воспитанников) в ГБДОУ.

Проводят инструктаж и проверку знаний в области организации питания обучающихся (воспитанников) в ГБДОУ со всеми работниками, связанными с организацией питания в ГБДОУ, так же при поступлении на работу: заместитель заведующего по АХР, старший воспитатель, ответственные должностные лица за организацию питания обучающихся (воспитанников) ГБДОУ.

4.2. Воспитатели, помощники воспитателя изучают и соблюдают требования инструкций, законодательства в области организации питания обучающихся (воспитанников) раннего и дошкольного возраста, в том числе обучающихся (воспитанников), нуждающихся в диетическом питании.

4.3. Инструкции утверждаются заведующим ГБДОУ.

4.4. Администрация ГБДОУ, ответственные должностные лица за организацию питания, в обязательном порядке проходят обучение (повышение квалификации), отвечающее квалификационным требованиям, установленным для работников, ответственных за организацию питания в ГБДОУ.

5. Мероприятия по вопросам организации питания воспитанников.

5.1. Мероприятия по вопросам организации питания обучающихся (воспитанников) разрабатываются ответственными должностными лицами за организацию питания обучающихся (воспитанников) под организационным и методическим руководством заведующего ГБДОУ на основе:

- анализа условий организации питания обучающихся (воспитанников) раннего и дошкольного возраста;
- посещаемости обучающихся (воспитанников);
- данных по проверке надзорных органов;
- предложений Совета по питанию;
- предложений бракеражной комиссии;
- предложений родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников) раннего и дошкольного возраста;
- опыта работы дошкольных учреждений района, города в области организации питания обучающихся (воспитанников).

5.2. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания обучающихся (воспитанников) раннего и дошкольного возраста, возлагается на ответственного за организацию питания в ГБДОУ.

5.3. При осуществлении и контроле мероприятий по организации питания обучающихся (воспитанников) раннего и дошкольного возраста Заказчик вправе:

- требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств по Контракту;
- проверять ход и качество выполнения Исполнителем условий Контракта;
- требовать предоставления надлежащим образом оформленных финансовых документов, подтверждающих исполнение обязательств, в соответствии с Контрактом;
- требовать возмещения убытков, причиненных по вине Исполнителя;
- запрашивать информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по Контракту;
- принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

6. Организация питания в группах.

6.1. Объем пищи должен строго соответствовать возрасту воспитанников.

6.2. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при раздаче и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками;
- в основном принципе здорового питания: процесс организации питания, приема пищи следует организовать так, чтобы у воспитанников возникло положительное отношение к пище.

6.3. Строго соблюдать график выдачи пищи с пищеблока на группы, график раздачи пищи в группах. Посуда для получения пищи с пищеблока должна быть промаркирована.

6.4. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.5. Перед раздачей пищи воспитанникам, 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 и возрастом воспитанников.

6.6. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники старше 5 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности воспитателю необходимо организовать дежурства по столовой с воспитанниками старше 5 лет.

6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

6.8. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

6.9. Во всех возрастных группах организуется питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, выдаваемой с пищеблока ГБДОУ, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи воспитанникам, кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды отмечается в графике смены питьевой кипяченой воды для групп. Первая смена воды в 07:00 производится воспитателями и фиксируется подписью в Графике смены питьевой кипяченой воды для групп, в остальное время смену воды осуществляют помощники воспитателя.

7. Заключительные положения.

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБДОУ.

7.2. Срок действия настоящего Положения до 01.01.2027.

7.3. После принятия Положения в новой редакции данная редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение № 1.

Ведомость контроля за рационом питания

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

Приложение № 2.

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен /отстранен)	Подпись медицинског о работника (ответственн ого лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение № 3.

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 4.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение № 5.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг., литрах, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание