ПРИНЯТО
Решением Общего собрания работников
ГБДОУ детский сад № 3
присмотра и оздоровления
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга
Протокол от 27.08.2026 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий
ГБДОУ детский сад № 3
присмотра и оздоровления
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга
_____Е.В. Иванович
Приказ от 27.08.2026 г. №30-О_П.2

Иванович Елена Валерьевна

Подписано цифровой подписью: Иванович Елена Валерьевна
Дата: 2026.10.12 18:21:32 +03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
О создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 3 присмотра и оздоровления Красногвардейского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2026

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 3 присмотра и оздоровления Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее - Положение) (далее - ГБДОУ) разработано в соответствии с:Федеральным Законом № 273 –ФЗ от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; СанПиН 2.4.2.4.4283-26 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СаНПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СаНПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания» Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 3 присмотра и оздоровления Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее ГБДОУ) устанавливает правовые основы организации питания в ГБДОУ детском саду с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья обучающихся и сотрудников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее положение определяет основные цели и задачи организации питания обучающихся и сотрудников в ГБДОУ, устанавливает требования к организации питания, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ГБДОУ и документацию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с исполнителем контракта по питанию, как за счет средств бюджета, так и за счет родителей (законных представителей), сотрудников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется контрактом «Оказание услуг по организации питания в ГБДОУ» (далее Контракт).

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44- ФЗ от 05.04. 2013 г. в редакции от 27 декабря 2018 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ГБДОУ.

1.7. Организация питания в ГБДОУ осуществляется штатными работниками ГБДОУ.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГБДОУ.

2.1. Основной целью организации питания в ГБДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья обучающихся и сотрудников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в дошкольном образовательном учреждении, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в ГБДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся и сотрудников ГБДОУ являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и сотрудников ГБДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно – правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в ГБДОУ.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И СОТРУДНИКОВ ГБДОУ

3.1. ГБДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ГБДОУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания обучающихся и сотрудников в ГБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания, определяется санитарно –эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья обучающихся и сотрудников.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь санитарно – эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется

электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.4. Для питания сотрудников оборудовано специально отведенное место, выделено время в графике работы. Приготовление пищи отдельно для сотрудников в ГБДОУ не предусмотрено.

4. ПОРЯДОК ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ В ГБДОУ.

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между исполнителем контракта «Оказание услуг по организации питания в ГБДОУ» и ГБДОУ.

4.2. Исполнитель контракта поставляет товар отдельными партиями по заявкам ГБДОУ, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки исполнителем на склад ГБДОУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ГБДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром исполнитель контракта передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ГБДОУ, который хранится в течение года.

5. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ.

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего ГБДОУ и медицинских работников.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ГБДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. ГБДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Обучающие ГБДОУ получают питание согласно договору между исполнителем контракта «Оказание услуг по организации питания в ГБДОУ» и ГБДОУ.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту обучающегося.

6.3. Питание в ГБДОУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного заведующим ГБДОУ.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню – требование и утверждается заведующим ГБДОУ.

6.5. При составлении меню – требования для детей дошкольного возраста учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд длят каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно – кишечного заболевания или отравления.

6.6. При наличии обучающихся в ГБДОУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню – требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ГБДОУ.

6.8. Вносить изменения в утвержденное меню – раскладку, без согласования с заведующим ГБДОУ, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ГБДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню – раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ГБДОУ. Исправления в меню – раскладке не допускаются.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания обучающего, вывешивается меню на раздаче и в приемных групп.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизация блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф – повар (заведующий производством), медсестра.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГБДОУ.

7.1. Контроль организации питания обучающихся ГБДОУ и сотрудников, соблюдения меню – требования осуществляет заведующий ГБДОУ.

7.2. В ГБДОУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно 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 и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. 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 не менее 48 часов при температуре +2- +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется членами бракеражной комиссии.

7.8. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ГБДОУ.

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню – требование, без согласования с заведующим ГБДОУ запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменений в меню - требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ГБДОУ. Исправления в меню – раскладке не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания обучающего, вывешивается меню на раздаче и в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, выхода блюд и стоимость дня.

7.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С – витаминизация III блюда.

7.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- Использование запрещенных пищевых продуктов;
- Изготовление на пищеблоке ГБДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по – флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы – глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово – ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- Окрошек и холодных супов;
- Использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- Пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- Овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник.

7.15. ГБДОУ обеспечивает охрану товарно – материальных ценностей.

7.16. В компетенцию заведующего ГБДОУ по организации питания обучающихся и сотрудников входит:

- Ежедневное утверждение меню – требования;
- Контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- Капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- Контроль соблюдения требований СанПиН 2.4.1. 3049-13;
- Обеспечение пищеблока ГБДОУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно – гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- Заключение контрактов на поставку продуктов питания исполнителем.

7.17. Работа по организации питания обучающихся 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 обучающимися.

7.18. Привлекать обучающихся к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19. Перед раздачей пищи обучающимся 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.

7.20. К сервировке столов могут привлекаться обучающие с 3 лет.

7.21. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.

7.22. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- Во время сервировки столов на них ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- Разливают III блюдо;
- Подается первое блюдо;
- Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- По окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из- под первого;
- Подается второе блюдо;
- Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.23. В группах раннего возраста обучающихся, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ.

8.1. К началу учебного года заведующим ГБДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся обучающихся в Журнале учета посещаемости.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню – требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих обучающихся, которые ежедневно до 9.00 ч. подают педагоги групп.

8.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) обучающиеся, отсутствующие в ГБДОУ, снимаются с питания.

8.5. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу обучающихся, состоящих на питании в меню – требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ГБДОУ.

8.8. Расходы по обеспечению питания обучающихся включаются в оплату родителями (законными представителями), размер которой устанавливается Учредителями ГБДОУ.

8.9. Частичное возмещение расходов на питание обучающихся обеспечивается бюджетом города (района).

8.10. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

9. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГБДОУ

9.1. Важнейшим условием правильной организации питания обучающихся и сотрудников является строгое соблюдение санитарно – гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.2. Мероприятия проводимые в ГБДОУ:

- Медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- Ведение необходимой документации;
- Холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- Информирование родителей (законных представителей) обучающихся о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

9.3. Контроль организации питания в ГБДОУ осуществляет заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссии в составе не менее 3 ее членов, утвержденных приказом заведующего ГБДОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ГБДОУ.

9.4. Заведующий ГБДОУ создает условия для организации качественного питания обучающихся и сотрудников.

9.5. Заведующий несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся и сотрудников в ГБДОУ.

9.6. Заведующий ГБДОУ представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся и сотрудников.

9.7. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, представителями исполнителя контракта отражаются в должностных инструкциях.

9.8. Заведующий ГБДОУ обеспечивает контроль:

- Выполнение суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- Выполнение договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- Условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- Обеспечения пищеблока ГБДОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно – гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- Материально - технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности.

9.9. Медицинский работник осуществляет контроль:

- Качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и

продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно – транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно – эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- Технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой продукции;
- Режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- Работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- Информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- Выполнения суточных норм питания на одного обучающегося;
- Выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

9.10. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся обучающихся в журнале учета посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего ГБДОУ.

10. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ

10.1. Финансирование расходов на питание в ГБДОУ осуществляется за счет бюджетныхсредств.

10.2.Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ГБДОУ.

11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

11.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБДОУ, принимается на собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ГБДОУ.

11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

11.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.11.1. настоящего Положения.

11.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.