Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 81 Красносельского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
Общим собранием работников ГБДОУ детского сада № 81 Красносельского района СПб Протокол № 8 от 31.08.2026	Советом родителей ГБДОУ детского сада № 81 Красносельского района СПб Протокол № 1 от 31.08.2026	Заведующий ГБДОУ детским садом № 81 Красносельского района СПб И.А. Моисеева Приказ № 93/1 от 31.08.2026

Моисеева Ирина Анатольевна

Подписано цифровой подписью: Моисеева Ирина Анатольевна
DN: cn=Моисеева Ирина Анатольевна, o=Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 81 Красносельского района Санкт-Петербурга, email=dc_81@mail.ru, c=RU
Дата: 2026.10.09 14:09:59 +03'00'
Версия Adobe Acrobat: 2022.001.20142

Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 81 Красносельского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

2026

I. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 81 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – Положение, далее - ДОУ).
1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Санитарными правилами СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 19 от 02.06.2026, с санитарными правилами и нормами СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2, с Санитарно-эпидемиологическими правилами САНПИН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской федерации № 18 от 02.06.2026 и другими нормативными актами, регламентирующими деятельность организации.
1.3. В соответствии с действующим законодательством заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (кладовщик, работники пищеблока, медицинская сестра, воспитатели, помощники воспитателя), питания работников.
1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, и работников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и работника, соблюдение условий приобретения и хранения продуктов питания в ДОУ.
1.5. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

2.Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья в ДОУ

Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья включает в себя следующее:
2.1. Педагогические работники проходят регулярные периодические бесплатные медицинские обследования.
2.2. Медицинское обслуживание воспитанников Образовательного учреждения обеспечивают органы здравоохранения. Образовательное учреждение обязано предоставляет помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников.
2.3. Контроль соблюдения санитарно – эпидемиологических норм и требований в ДОУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений, использование облучателей – рециркуляторов воздуха.
2.4. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с воспитанниками и инструктажей по охране труда с работниками ДОУ.
2.5. Расписание непрерывной образовательной деятельности предусматривает перерывы достаточной продолжительности для питания воспитанников.
2.6. Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в ДОУ:
- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
- организация обучения руководителей (заведующий, заместители руководителя, работники пищеблока) по вопросам организации питания;
- материально – техническое оснащение помещения пищеблока;
- рационально размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания воспитанников;
- обучение и инструктаж работников пищеблока, а также участие работников пищеблока в работе Совета по питанию;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;

- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей аллергиков;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты; средствами дезинфекции;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных организациях, пропаганда вопросов здорового питания. Для питания работников выделено время в графике работы. Приготовление пищи для работников в ДОУ не предусмотрено.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Воспитанники получают четырехразовое питание.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. 3.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим ДОУ, разработанным Управлением социального питания Санкт-Петербурга.

3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню требование и утверждается заведующим ДОУ.

3.5. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования СанПина в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.6 При наличии воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню – требование обязательно включают блюда для диетического питания.

3.7. Данные об воспитанниках с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

3.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим ДОУ запрещается.

3.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) составляется акт с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.11 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, размещают меню на информационном стенде, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3.12. Ежедневно ведется учет фактического количества детей с занесением данных в Журнал ДП-2.

3.13. Контроль закладки продуктов на пищеблоке осуществляет Комиссия по проведению контроля за закладкой продуктов питания в котел.

3.14. Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для

натуральных рубленных изделий не ниже +85 °С, для изделий из котлетной массы не ниже + 90 °С. Указанная температура удерживается в течении 5 минут.
3.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 60-65°С.
3.16. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии: медицинской сестры, после снятия ею, заведующим и шеф-поваром пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. 3.17. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.
3.18. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Организация питания воспитанников и работников
4.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
4.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.
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. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
4.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
4.7 В группах раннего возраста у воспитанников которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.
4.8. В группах дошкольного возраста с 3 лет дети начинают пользоваться вилкой, с 5 лет ножом.
4.9. Приѐм пищи работниками ДОУ осуществляется в специально отведѐнном месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха, в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка ДОУ.
5. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.
5.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
5.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню – раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников с 8.00 – 9.00 часов утра подают педагоги.
5.4. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
5.5. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное

питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы выхода блюда.
5.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники отсутствующие в ДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение. 5.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
5.8. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).
5.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
5.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
5.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.
5.12. 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.
5.13. Поставка продуктов питания осуществляется поставщиком на основании договора поставки продуктов питания для ОУ на календарный год.

6. Контроль за организацией питания
6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ администрация руководствуется санитарными правилами, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно – эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» .
6.2. План контроля разрабатывается администрацией учреждения совместно с Советом по питанию ДОУ.
6.3. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания воспитанников заключается:
− в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
− в контроле (по меню и меню-требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод;
− в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке)
– в соответствии с технологическими картами;
− в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов. 6.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам

контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

6.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.6. Администрацией ДОУ совместно с медицинским персоналом и Советом по питанию разрабатывается план работы по организации питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

7. Делопроизводство

7.1. Документация по завершению учебного года сдается в архив, хранится в течение 2-х лет.

Лист ознакомления
с Положением о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников
в ГБДОУ детском саду № 81 Красносельского района СПб

№ п/п	ФИО работника	Должность (профессия) работника	Дата ознакомления работника с порядком	Подпись ознакомленного
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				
32.				
33.				
34.				
35.				
36.				
37.				
38.				
39.				
40.				
41.				
42.				
43.				
44.				
45.				
46.				
47.				