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

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 81
Красносельского района СПб
Протокол № 8 от 31.08.2026

С учетом мнения
Совета родителей
Протокол № 1 от 31.08.2026

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 81
Красносельского района СПб
И.А. Моисеева
приказ № 93/1-а 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 14:42:39 +03'00'
Версия Adobe Acrobat: 2022.001.20142

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении

детском саду № 81 Красносельского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2026

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 81 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее -ДОУ)

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с документами:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный Закон РФ от 09.01.1996 № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»;
- Федеральный Закон РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный Закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ст.9) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный Закон РФ от 14.05.1993 № 4979-1 ред. от 03.07.2016 «О ветеринарии»;
- Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» в ред. законов Санкт-Петербурга от 07.03.2012 № 93-17, от 05.03.2015 № 91-24, от 26.01.2016 № 31-1;
- закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

1.5. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания сотрудников возлагается на медицинскую сестру.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети получают четырехразовое питание.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в Образовательном учреждении осуществляется в соответствии с цикличным 10-дневным меню, рационом горячего питания для организации питания детей с 12-часовым пребыванием в детском саду, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста утвержденным Управлением социального питания Санкт-Петербурга.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день кладовщиком составляемся меню-требование и утверждается заведующим Образовательным учреждением.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Меню-требование является ОСНОВНЫМ документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку без согласования с заведующим Образовательным учреждением запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Образовательным учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. 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.

2.10. Ежедневно в Учреждении ответственным лицом ведется учет фактического количества детей с занесением данных в журнал ДП-3.

2.11. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Кроме этого, контроль закладки продуктов осуществляет созданная в учреждении бракеражная комиссия, а также члены Совета по питанию.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия ею, заведующим (председателем бракеражной комиссии) и шеф-поваром пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания детей в группах

3.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыкав во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя по графику, утвержденному заведующим Образовательным учреждением.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- помыть 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;

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

3.6. Подача блюда и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третьи блюда;
- 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.

3.7. В группах раннего и младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года заведующим Образовательным учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, в котором определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно кладовщик совместно с медицинской сестрой составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

4.3. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. В случае снижения численности детей, 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.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по дополнительной ведомости на выдачу (снятие) продуктов питания. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, кура, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляются и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйца и т.д.).

4.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов с количественном и суммовом выражении. В конце месяца составляется акт сверки.

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

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Образовательным учреждением.

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

установленной.

4.12. Поставка продуктов питания осуществляется поставщиком на основании договора поставки продуктов питания для Образовательного учреждения на календарный год.

5. Контроль за организацией питания

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Образовательном учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5.2 План контроля разрабатывается администрацией учреждения совместно с Советом по питанию ГБДОУ детского сада № 81.

5.3. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен, контроль за формированием рациона питания детей 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.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам 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.

5.5. 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.

5.6. Администрацией Образовательного учреждения совместно с медицинским персоналом и Советом по питанию разрабатывается план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Образовательном учреждении к участию в контроле могут привлекаться члены Общего собрания работников, члены Совета родителей (при наличии медицинского обследования).