



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 117 компенсирующего вида Центрального района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ д/с № 117 Центрального района
Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 28.08.2025г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий ГБДОУ д/с № 117
Центрального района
Санкт-Петербурга

И.Б. Андрианова

Приказ от 29.08.2025 № 40

УЧТЕНО

мнение Совета родителей
ГБДОУ д/с № 117
Центрального района Санкт-Петербурга
Протокол № 3 от 28.08.2025 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 117
КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА ЦЕНТРАЛЬНОГО
РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Подписано цифровой подписью
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №
117 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА ЦЕНТРАЛЬНОГО
РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Дата: 2025.08.29 13:38:30 +03:00

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

*Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 117 компенсирующего вида
Центрального района Санкт-Петербурга*

Санкт-Петербург
2025

1. Общие положения

Настоящее «Положение по организации питания» разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 1 марта 2020 года;

Утвержденными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Установленными сроками действия санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.

Санитарными правилами СП 2.4. 36. 48-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 18.12.2020г.

Уставом ГБДОУ № 117 Центрального района СПб образовательного учреждения.

1.2. Данное «Положение об организации питания воспитанников» (далее Положение) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, 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 в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, 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 дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счёт средств бюджета.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции от 27 февраля 2020 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 дошкольном образовательном учреждении.

2. Основные цели и задачи организации питания в ГБДОУ № 117

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ГБДОУ № 117 являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения 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 ГБ ДОУ № 145 в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников ДОУ

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Порядок поставки продуктов в ДОУ

3.4. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

3.5. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

3.6. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

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

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

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

- 3.10. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 3.11. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 3.12. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 3.13. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, который хранится в течение года.

4. Условия и сроки хранения продуктов

- 4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников, обслуживающих ДООУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 4.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 4.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 4.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 4.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.
- 4.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

- 5.1. Воспитанники ГБДОУ № 117 получают четырёхразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25 % суточной калорийности, обед- 35-40%, полдник-10-15 %. Группы с 12-часовым пребыванием получают усиленный полдник.
- 5.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
- 5.3. Питание в ГБДОУ № 117 осуществляется с учетом основного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого заведующим дошкольным образовательным учреждением. (подп.8.1.4.п.8.1 Сан.правил.2.3./2.4.3590-20)
- 5.4. На основе основного меню составляется ежедневное меню по рекомендуемой форме из приложения 8 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Оно должно содержать наименование приема пищи и каждого блюда, вес блюда и количество пищевых веществ. Наименования блюд должны соответствовать их названиям в технологических картах(п.2.8.СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20 . Масса порций и объемы блюд должны быть в пределах норматива, указанного в приложении 9 к СанПин 2.3/2.4.3590-20, а доля и суточная потребность в питательных веществах- приложении 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 3 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой 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 запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

5.6. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование по возможности включаются блюда диетического питания, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей при условии наличия в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах) холодильника для временного хранения готовых блюд, микроволновой печи для разогрева блюд.

5.7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) составляется объяснительная записка на заведующего ГБДОУ № 117 с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.8 Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче, на официальном сайте и в приёмных группах.

6.9 Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет медицинская сестра, кладовщик.

6. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

6.1. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

6.2. В ГБДОУ № 117 Центрального района СПб 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.

6.3. 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.

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

6.5. 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.

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

6.7. 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 в течение 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 ответственным лицом.

6.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

6.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

6.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

6.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- 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.

6.14. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

6.15. В компетенцию заведующего ГБДОУ № 117 по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- на поставку продуктов питания поставщиком.

6.16. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 6.17. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 6.18. 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.
- 6.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 6.20. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 6.21. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Питьевой режим.

- 6.22. Питьевой режим воспитанников обеспечивается одним способом: кипяченной водой.
- 6.23. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в детском саду.
- 6.24. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.43590-20

8 Финансовое обеспечение.

- 8.1. Финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении осуществляется за счёт бюджетных ассигнований, в соответствии с нормативными актами органов государственной власти.
- 8.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями актов органов власти.

9.Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ

- 9.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.
- 9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.
- 9.3. Заведующий ДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.
- 9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.
- 9.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей 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.

9.6. Мероприятия, проводимые в ГБДОУ № 117:

- 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) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

9.7. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего ГБДОУ № 117.

9.8. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностных инструкций;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания

9.9. Воспитатели:

- предоставляют на пищеблок детского сада сведения об организации питания воспитанников на следующий день. Обязательно указывают фактическое количество питающихся.
- уточняют представленные накануне сведения об организации питания воспитанников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах своей работы мероприятия, направленные на формирования здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников в условиях семьи.

10. Контроль организации питания

10.1. К началу нового года заведующим ГБДОУ № 117 издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются его функциональные обязанности (п.2.22,3,4, подп.8.2.2.п.8.2 приложение 13).

10.2. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе не менее трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

10.3. Контроль качества и безопасности питания основан на принципах ХАСП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденным заведующим ГБДОУ № 117.

10.4. Дополнительный контроль организации питания может осуществляется родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом ГБДОУ № 117.

11. Документация

11.1. В ГБДОУ №117 должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания воспитанников ДОУ;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей от 3-7 лет технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей от 3-7 лет для 12-часового пребывания детей в группах.
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие Положения по питанию в ДОУ;
- О контроле по питанию;

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ГБДОУ № 117 Центрального района СПб, принимается на общем собрании трудового коллектива, Совете родителей и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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

14. Ответственность.

14.1. Все работники образовательного учреждения, отвечающие за организацию питания, несут персональную ответственность за вред, причинённый здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

14.2. Работники дошкольного образовательного учреждения, виновные в нарушении требований организации питания воспитанников, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерацией- к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности.

Пронумеровано и прошнуровано,
скреплено печатью 9 листов

(92/2017)

Заведующий ГБУОУ д/с № 117

Центрального района СПб

И.Б. Андрианова

