

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 92 Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

Адрес: СПб, ул. Белградская, д.6, корп.6

Т-н: 774-86-41; факс: 774-76-43

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий ГБДОУ № 92

С.А. Носкова

Приказ № 5-ОД от 26.08.2026



**ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации детского питания**

1. Общие положения

1.1. Руководствуясь:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»
- Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, разработанными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм 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»
- Постановлением правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации закона СПб «О социальном питании в Санкт-Петербурге»
- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (с изменениями от 24.12.2020)
- Распоряжение УСП № 01-04-14-14/24-1-0 от 28.12.2024 «Стандарт по обеспечению питанием воспитанников ГДОО СПб»
- Уставом ОУ

1.2. Образовательное учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Образовательном учреждении по установленным нормам.

1.3. Основными задачами организации питания детей в Образовательном учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в Образовательном учреждении осуществляется за счет средств бюджета.

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 3 до окончания обучения, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Образовательном учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Контроль за организацией питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для

приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Образовательного учреждения.

- 1.7. В соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания.

2. Организация питания в Образовательном учреждении

2.1. Воспитанники Образовательного учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Образовательном учреждении 12 часов, используется по нормативам. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи – второй завтрак.

2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 (таблица № 3 приложения № 10).

2.4. Питание в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с меню, разработанным не менее чем на 2 недели, с учетом режима работы образовательного учреждения для каждой возрастной группы детей, а также физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях разработанным Управлением социального питания и утвержденным заведующим образовательного учреждения.

2.5. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании организуется диетическое питание с соответствии с предоставленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

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

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, допускается замена одного вида пищевой продукции, блюда и кулинарных изделий, в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены пищевой продукции с учетом пищевой ценности (приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.8. На основании утвержденного 10 дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим Образовательного учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком, заведующим производством, поваром отражаются в протоколе Совета по питанию с указанием причины замены блюд. В меню- требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами допускается использование специальной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В образовательном учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.15. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля приема пищевых продуктов регистрируются в специальном журнале. 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.

2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием –изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование –контрольными термометрами.

2.17. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Образовательного учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.18. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.19. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.20. Для приготовления пищи используется электрооборудование, газовая или электрическая плита.

2.21. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.22. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.23. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронных носителях. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении их на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.24. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню у пищеблока, в групповой ячейке, с указанием приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Образовательного учреждения.

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 моющим средством;
- Тщательно вымыть руки;
- Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетки собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- Во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;

- Разливают III блюдо;
- Подается первое блюдо;
- Дети рассаживаются за столы и 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.

3.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

- 4.1. Поставки продуктов в Образовательное учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Образовательного учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Образовательным учреждением и снабжающей организацией.
- 4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывается в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- 4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, составляется акт и товар не принимается.
- 4.5. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Образовательного учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Образовательном учреждении.

5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 5.1. К началу учебного года заведующим Образовательным учреждением издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ответственный за питание осуществляется учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- 5.3. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.
- 5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

- 5.5. С последующим приемом пищи (обед, второй завтрак, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, 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, так как перед закладкой, дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит; -овощи, если они прошли тепловую обработку; -продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 5.7. 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.
- 5.8. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6. Отчетность и делопроизводство

- 6.1. Заведующий совместно с заведующим производством разрабатывает план контроля за организацией питания в Образовательном учреждении на учебный год, который утверждается приказом.
- 6.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Образовательной организации осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются сотрудники, члены совета родителей Образовательной организации.
- 6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.