ПРИНЯТО
Решением Общего собрания работников
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детский сад № 91
Красногвардейского района Санкт-Петербурга
Протокол №1 от 31.08.2026

УТВЕРЖДЕНО
Приказом по Государственному бюджетному дошкольному
образовательному учреждению детский сад № 91
Красногвардейского района Санкт-Петербурга
от 31.08.2026 № 74-О
Заведующий детским садом _____Бастракова И.В.

С учетом мнения Совета родителей
(законных представителей) воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 91 Красногвардейского района Санкт-Петербурга
Протокол №1 от 31.08.2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 34D936CD0A6C1F4B953220171E102015
Владелец: Бастракова Ирина Валерьевна
Действителен: с 08.09.2025 до 02.12.2026

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания воспитанников

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 91 общеразвивающего вида

с приоритетным осуществлением деятельности

по физическому развитию детей

Красногвардейского района Санкт-Петербурга

(ГБДОУ детский сад № 91 Красногвардейского района Санкт-Петербурга)

Санкт-Петербург
2026

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение «Об организации питания воспитанников» ГБДОУ детский сад № 91 Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее – Положение), (деле – ОУ) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Нормами СанПиН 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Уставом ОУ.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в ОУ, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ОУ.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в ОУ, устанавливает требования к организации питания воспитанников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ОУ, определяет документацию по питанию.

1.4. Организация питания в ОУ осуществляется на договорной основе с исполнителем контракта по питанию за счет средств бюджета.

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

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе за счет средств бюджета.

1.7. Организация питания в ОУ осуществляется штатными работниками ОУ и работниками предприятия общественного питания в соответствии с контрактом.

2. Основные цели и задачи организации питания воспитанников ОУ

2.1. Основной целью организации питания в ОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в ОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ОУ 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 ОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка 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 ОУ.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. ОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ОУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для воспитанников, посещающих ОУ, 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.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется контрактом между исполнителем контракта «Оказание услуг по организации питания в ОУ» и ОУ.
4.2. Исполнитель контракта поставляет товар отдельными партиями по заявкам ОУ, с момента подписания контракта.
4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ОУ.
4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ОУ, 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 ОУ, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего ОУ и медицинского работника.
5.2. Пищевые продукты, поступающие в ОУ, 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. ОУ 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 (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ОУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим ОУ режиму питания и согласно контракту между исполнителем контракта «Оказание услуг по организации питания в ОУ».

6.2. Объем пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту воспитанников.

6.3. Питание детей должно осуществляться в соответствии с десятидневным цикличным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденным руководителем предприятия общественного питания (исполнителя контракта) и заведующим ОУ.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим ОУ.

6.5. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

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

6.6. При наличии в ОУ воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.7. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ОУ.

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим ОУ, запрещается.

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

6.10. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные

напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

6.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанника. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания воспитанников.

6.12. 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 шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

7. Организация питания в ОУ

7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в ОУ (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

7.2. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.3. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим ОУ, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем ОУ или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.4. Контроль организации питания воспитанников ОУ, соблюдения меню осуществляет заведующий ОУ.

7.5. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания воспитанников в ОУ должны соблюдаться следующие требования:

- питание воспитанников должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для воспитанников, нуждающихся в диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный» полдник);
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать

нормам.
7.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные штучные блюда – в объеме одной штуки;
- порционные первые и вторые блюда – в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°С до +6°С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и даты отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществляется членами бракеражной комиссии.

7.7. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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

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

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, 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 пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции ОУ.

7.12. В компетенцию заведующего ОУ по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока ОУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и

уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.
7.13. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Привлекать воспитанников ОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.14. Перед раздачей пищи воспитанникам 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.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.15. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.16. 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;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.17. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитанников докармливают.

8. Организация питьевого режима в ОУ

8.1. Питьевой режим в ОУ, осуществляется с соблюдением следующих требований:
- осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям;
- питьевой режим должен быть организован с использованием кипяченой питьевой воды;
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
- время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в установленной в ОУ форме.

9. Порядок учета питания

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

9.2. Ответственный за организацию питания контролирует учет питающихся воспитанников в Журнале учета посещаемости воспитанников.

9.3. Ежедневно кладовщик КСП, составляет меню на следующий день. Меню составляется на

основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.30 ч. до 9.00 ч. подают воспитатели.
9.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах кладовщику КСП, который рассчитывает выход блюд.
9.5. С последующим приемом пищи (обед, уплотненный полдник) воспитанники, отсутствующие в ОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.
9.6. 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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.
9.7. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти Санкт-Петербурга, за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.
10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников в ОУ.

11. Ответственность и контроль за организацией питания

11.1. Заведующий детским садом создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в ОУ.
11.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в ОУ отражаются в должностных инструкциях.
11.3. К началу нового учебного года заведующим ОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ОУ, Совета по питанию, комиссии по бракеражу, определяются их функциональные обязанности.
11.4. Контроль организации питания в ОУ осуществляют заведующий, медицинский работник, Совет по питанию, комиссия по бракеражу, утвержденные приказом заведующего ОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ОУ.
11.5. Заведующий ОУ обеспечивает контроль:
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения контрактов на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока ОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
11.6. Медицинский работник ОУ 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 пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного воспитанника;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).
11.7. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет контроль учета питающихся воспитанников в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего ОУ. Возможно ведение журнала в электронном виде.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ОУ, принимается на Общем собрании работников и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ОУ.
12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.
12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.