ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 87 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
195426, Санкт-Петербург, ул.Ленская, д.11, кор.3, тел.521-59-03; e-mail: detckisad87@yandex.ru
ОКПО 35507907 ОГРН 1037816030713 ИНН 7806028950 КПП 780601001

ПРИНЯТО
решением Общего собрания работников
протокол от 20.01.2026 № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом от 20.01.2026 № 10-О
заведующий
_____ М.В.Кирилина

СОГЛАСОВАНО
с мнением Совета родителей
от 19.01.2026

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 87 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Сертификат: 0098a7432305708d9439f6f465124c5d8e
Владелец: Кирилина Марина Валентиновна
Действителен: с 30.10.2025 до 23.01.2027

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 87 компенсирующего вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга

Санкт – Петербург

1.Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания воспитанников и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 87 компенсирующего вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее – ОУ) и устанавливает порядок организации питания, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника, соблюдения условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания в ОУ.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с действующими законодательными, федеральными и региональными нормативными документами:

- Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, ст. 37;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
- действующие в РФ законодательные акты, определяющие требования к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

1.3. Организация питания в ОУ осуществляется согласно условиям контракта на оказание услуг по организации питания с организацией, осуществляющей поставку продуктов и организацию питания (далее – Исполнитель).

1.4. Руководитель ОУ несет личную ответственность за организацию питания.

1.5. Приказом руководителя ОУ назначается ответственное лицо из числа работников ОУ, прошедших специальное обучения по вопросам организации питания, которое осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работников пищеблока, медицинской сестры, воспитателей, помощников воспитателей), координирует деятельность бракеражной комиссии, Совета по питанию.

1.6. Настоящее Положение принимается решением общего собрания работников с учетом мнения родителей (законных представителей) воспитанников ОУ и действует до его отмены или принятия нового Положения.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1.Воспитанники ОУ получают четырёхразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. При этом завтрак должен составлять 20%-25% суточной калорийности, 5%-второй завтрак, обед - 30-35%, полдник - 30% (с включением блюд ужина).

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и нормам, устанавливаемым законодательными актами.

2.3. Питание в ОУ осуществляется в соответствии с цикличным 10- дневном меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга с 12 часовым пребыванием, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, являющимся неотъемлемым приложением к контракту на оказание услуг по организации питания между ОУ и Исполнителем.

2.4. На основе цикличного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим.

2.5. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет составляется меню – требование. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объём блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования нормативных документов в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления и т.п.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания (замена блюд для аллергиков).

2.7. Данные о детях 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.

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

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

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) ответственным работником ОУ с представителями Исполнителя составляется соответствующий акт с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ОУ. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания в ОУ и в домашних условиях родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

2.12. Ежедневно медицинским работником здравоохранения ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в табель посещаемости воспитанников.

2.13. Учет питающихся работников ОУ осуществляется представителем ОУ, назначаемым приказом заведующего.

2.14. Изготовление продукции (блюд) на пищеблоке должно производиться строго в соответствии с меню на конкретный день по технологическим документам, в том числе, технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем Исполнителя или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству питающихся и объему разовых порций; пища подаётся тёплой – температура первых и вторых блюд – 50-60^{o}.

2.16. Выдача готовой пищи с пищеблока производится после снятия пробы и внесения записи в журнал бракеража готовой продукции результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда, измеряется вес порционных блюд.

2.17. Медицинский работник здравоохранения производит отбор суточных проб каждого блюда в отдельную тару, которые хранятся в холодильнике на специально отведенной полке в контейнере.

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация третьего блюда под контролем медицинского работника здравоохранения.

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

2.20. Режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы ОУ утверждается заведующим на 1 календарный год и доводится до исполнения в посменной форме за 10 рабочих дней до начала оказания услуг.

2.21. Пищеблок обслуживается квалифицированными кадрами, прошедшими обучение.

2.22. Работники пищеблока проходят плановые медицинские профилактические осмотры и обследования, санминимум..

3. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ОУ.

3.3. Получение пищи на пищеблоке и доставка в группу осуществляется только в закрытой специально предназначенной таре.

3.4. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.5. 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;
- проверить наличие блюд, предназначенных для аллергиков.

3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо определить работу дежурных и остальных воспитанников (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают остальные).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы;
- разливают третье блюдо;
- подается салат или порционные овощи (при наличии);
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата или порционных овощей;
- по мере употребления воспитанниками блюда помощник воспитателя убирает со столов салатники и подает первое блюдо;
- воспитанники постепенно приступают к приему первого блюда;
- по мере употребления воспитанниками блюда помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- по мере употребления воспитанниками блюда помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под второго;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Приём пищи персоналом и воспитанниками может осуществляться одновременно.

3.10. В группах младшего и среднего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.11. Воспитатель и помощник воспитателя несут персональную ответственность за охрану жизни и здоровья воспитанников во время приема пищи.

3.12. В случае раннего ухода воспитанников из ОУ оставшиеся порции раздаются только воспитанникам по их желанию, а случае отсутствия желающих подлежат перемещению в отходы. Работникам запрещается принимать пищу, предназначенную для питания воспитанников, а также выносить готовую продукцию за пределы ОУ.

4. Питание работников

4.1. Работники ОУ имеют право на предоставление горячего питания в соответствии с договором на организацию питания работников, специально заключаемым ОУ с Исполнителем.

4.2. Работникам предоставляется питание на основании личного заявления. Постановка работников ОУ на питание оформляются приказом заведующего.

4.3. Работникам предоставляется следующее питание: обед, состоящий из второго блюда с закладкой норм продуктов в общий котёл по меню, хлеб ржаной.

4.4. Стоимость питания для работников устанавливается Исполнителем.

4.5. Оплата питания производится работником безналичным способом на счет ОУ.

4.6. Оплата питания производится работниками в начале месяца на текущий месяц.

4.7. В случае заболевания или иных причин отсутствия в ОУ работник обязан в течение одного дня поставить об этом в известность ответственного за ведение табеля учета питания работников.

4.8. Ответственный за ведение табеля учета питания назначается приказом заведующего.

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

5.1. Продукты питания поставляются Исполнителем с предоставлением сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5.2. Ежедневно представитель Исполнителя составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно с 8 до 9 часов утра подает на пищеблок медицинский работник здравоохранения или другое ответственное лицо, назначаемое приказом заведующего.

5.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произведена, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание за счет увеличения нормы блюда.

5.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в ОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую 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, кура, печень;
- овощи;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

5.6. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие приемы пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику следует предусматривать необходимые дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

5.7. Учет продуктов ведется кладовщиком 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. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, стоящих на питании в меню-требовании.

5.9. Ответственные за ведение табеля посещаемости производит в конце каждого месяца сверку с Исполнителем данных по количеству детодней за истекший месяц.

6. Контроль за организацией питания в ОУ

6.1. С целью обеспечения открытости работы и осуществления контроля организации питания воспитанников в ОУ действует Совет по питанию.

6.2. Заведующий утверждает план контроля организации питания в ОУ на учебный год на основании решения Совета по питанию.

6.3. Контроль организации питания воспитанников в ОУ проводится членами Совета по питанию в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, законодательными актами и методическими рекомендациями по организации производственного контроля за соблюдением законодательства при организации питания.

6.4. Результаты проведения контроля заслушиваются на заседаниях Совета по питанию, могут обсуждаться на Совете родителей, на совещаниях и общих собраниях работников.

6.5. 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 представителем Исполнителя оформляется специальная ведомость.

6.6. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требования) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов.