

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 40
Московского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

общим собранием работников
ГБДОУ детский сад № 40
Московского района Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 31.08.2026

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий ГБДОУ детский сад № 40
Московского района Санкт-Петербурга

Т.А.Губичева
Приказ от 31.08.2026 № 31

Заведующий ГБДОУ
детский сад № 40
Московского района
Санкт-Петербурга Т.А.
Губичева

Подписано цифровой подписью:
Заведующий ГБДОУ детский сад № 40
Московского района Санкт-Петербурга
Т.А. Губичева
DN: cn=Заведующий ГБДОУ детский
сад № 40 Московского района Санкт-
Петербурга Т.А. Губичева, o, ou,
email=ds40mt@mail.ru, c=RU
Дата: 2026.09.11 12:06:12 +03'00'

УЧЕТ МНЕНИЯ

Совета родителей
ГБДОУ детский сад № 40
Московского района Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 31.08.2026

ПОЛОЖЕНИЕ

**О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ
ДЛЯ ОХРАНЫ И УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ И РАБОТНИКОВ**

Санкт-Петербург
2026г.

1. Общие положения.

Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 40 Московского района Санкт-Петербурга (далее - Положение), (далее - ГБДОУ) раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса разработано в соответствии с:

- п. 15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, п.2ч. I ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 18 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021;
- Уставом ГБДОУ.
- Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников включает в себя комплекса мер, а именно:
 - Планирование учебной нагрузки, расписания непрерывной образовательной деятельности обучающихся определяют Уставом ГБДОУ на основе рекомендаций, согласованных с органами здравоохранения.
 - Прохождение работниками ежегодного медицинского обследования.
 - Медицинское обслуживание обучающихся, обеспечивают органы здравоохранения, согласно договору обслуживания. ГБДОУ предоставляет помещение и оборудование в соответствии с договором пользования.
 - Осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ГБДОУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений.
 - Проведение беседы по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктажей по охране труда с работниками ГБДОУ.
 - Составление режима дня с перерывами достаточной продолжительности для питания обучающихся.
 - Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ:
 - изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
 - организация обучения руководителей (заведующий, руководители подразделений) по вопросам организации питания;
 - материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
 - обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
 - обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
 - контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников в ГБДОУ;

- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты. Средствами дезинфекции.

2. Организация питания в Учреждении

- Организация питания воспитанников возлагается на ГБДОУ, осуществляющие образовательную деятельность.
- Закупка и поставка продуктов питания в ГБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе.
- Объемы закупки и поставки продуктов питания в ГБДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", примерным 10 дневным цикличным меню.
- Воспитанники ГБДОУ получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ГБДОУ 12 часов, используется следующий норматив:
 - завтрак - 20%;
 - второй завтрак - 5%, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты;
 - обед - 35%;
 - «уплотнённый» полдник (30%), с включением блюд ужина.
- 2.5. Допускаются в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.
- Питание в ГБДОУ осуществляется в соответствии с примерным цикличным 10-дневным меню, разработанным Управлением социального питания и утвержденным заведующим ГБДОУ, на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет с учетом времени их пребывания в ГБДОУ. Для детей, находящихся в ГБДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). На загородной даче организуется шестиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).
- При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов).
- Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню- требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у старшей 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.

- При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены пищевой продукции.
- На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим ГБДОУ. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Объемы порций приготавливаемых блюд должны неукоснительно соблюдаться в соответствии с возрастными нормами.
- При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) завхозом, медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - требование не допускаются.
- 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.
- Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному руководителем ГБДОУ графику и после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе заведующего ГБДОУ, завхоза, медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции».
- Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинской сестры, заведующего хозяйством после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки *готовых блюд*. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, ячницы-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации

продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо:

- органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус);
 - контроль целостности упаковки;
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов.
- Результаты контроля 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.
 - Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативнотехнической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха и влажности, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
 - Устройство, оборудование и содержание пищеблока ГБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
 - Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
 - 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. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.
 - Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая (газовая) плита.
 - В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
 - 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.
 - 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 «Журнал здоровья». Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении их на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
 - Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
 - В ГБДОУ 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.
 - Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об

ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

3. Организация питания детей в группах.

- 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 навыков во время приема пищи детьми.
- Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ГБДОУ.
- Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
 - промыть столы с применением чистящих, моющих или дезинфицирующих средств;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
 - разливают третье блюдо;
 - подается салат;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата порционных овощей;
 - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо и порционные овощи;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

- Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ГБДОУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.
- Ежедневно завхозом ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.
- Ежедневно ответственный за питание 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.
- На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах заместителю заведующего по АХЧ, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 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 блюда.

- Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, *макароны*, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).
- Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.
- Начисление платы за питание производится ГУ «Централизованной бухгалтерией» администрации Московского района Санкт-Петербурга на основании табелей учета посещаемости детей.
- Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

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

- Поставки продуктов в ГБДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации
- Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ГБДОУ 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 ГБДОУ и снабжающей организацией.
- В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.
- Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ГБДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ГБДОУ. Исходя из этого,

график завоза продуктов в ГБДОУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ГБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6. Производственный контроль за организацией питания

- При организации питания в ГБДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.
- Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:
 - обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
 - правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
 - качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
 - соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
 - качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.
- При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) 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. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.
- В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться 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.
- Заведующим ГБДОУ совместно с медицинской сестрой, завхозом разрабатывается план контроля за организацией питания в ГБДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего ГБДОУ.
- С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ГБДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители члены совета по питанию ГБДОУ.

7. Организация питания сотрудников ГБДОУ

- Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в ГБДОУ, в период нахождения на работе.
- Сотрудник должен подать письменное заявление на имя заведующего ГБДОУ о постановке его на одноразовое питание.
- Стоимость питания сотрудника устанавливается на основании расчетов калькуляции и сметы доходов и расходов Питание сотрудников.
- Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания согласно Правил внутреннего трудового распорядка ГБДОУ.

8.Отчетность и делопроизводство

- Заведующий ГБДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности ГБДОУ по организации питания детей.
- Отчеты об организации питания в ГБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН).