ПРИНЯТО
решением общего собрания
ГБДОУ детского сада №115
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Протокол №2 от 01.09.2026

УТВЕРЖДЕНО
приказом №61/1 от 01.09.2026
ГБДОУ детский сад №115
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Заведующий _____ Л.А. Васильева

УЧТЕНО
мнение совета родителей
ГБДОУ детского сада №115
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Протокол №1 от 01.09.2026

Васильева Людмила Александровна

Подписан цифровой подписью: Васильева Людмила Александровна
DN: O=ГБДОУ детский сад №115 Фрунзенского района Санкт-Петербурга, CN=Васильева Людмила Александровна, E=dou115frunz@yandex.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Расположение:
Дата: 2026.10.22 10:10:45 +03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 2023.3.0

ПОЛОЖЕНИЕ
об условиях организации питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №115 компенсирующего вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2026

1. Общие положения

1.1. Положение об условиях организации питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №115 компенсирующего вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее - Положение) разработано в соответствии с

- Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 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»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №115 компенсирующего вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее ДОУ) обеспечивает рациональное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания по установленным нормам.
1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
1.4. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в возрасте от 2 до 7 лет, требования к качественному количественному составу рациона детского питания в ДОУ, реализующем образовательную программу дошкольного образования.
1.5. Контроль за организацией питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условия для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники ДОУ.
1.6. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего ДОУ.

2. Организация питания воспитанников в ДОУ

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание: завтрак (время приема пищи с 08 час. 15 мин. до 08 час. 50 мин.), второй завтрак (время приема пищи с 10 час. 00 мин. до 10 час. 25 мин.), обед (время приема пищи с 11 час. 40 мин. до 12 час. 30 мин.) и полдник (время приема пищи с 15 час. 40 мин. до 16 час. 15 мин.), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. В ДОУ организован «уплотненный полдник» с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
2.2. Распределение общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОУ 12 часов, осуществляется по нормативам. 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, приведенным в таблице 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26**.**
2.3. Суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах устанавливается в соответствии с таблицей I приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

2.4. Питание осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем ДОУ, рассчитанным на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.
2.5. 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 от врача по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.
Данные о воспитанниках с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих воспитанников с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.
2.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности в соответствии с Приложением № 11 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
2.7. На основании утвержденного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим ДОУ. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться суммарные объемы блюд по приемам пищи в соответствии с таблицей 3 Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) должна соответствовать таблице 1 Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
2.8. При необходимости внесении изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.
2.9. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как парка, 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 в соответствии с принципами ХАССП.
2.10. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.
Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».
2.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных пищевых продуктов. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
2.12. 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 массовых недоброкачественности, также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
2.13. 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 и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
2.14. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания
2.15. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
2.16. 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.
2.17. Для приготовления пищи используется электрооборудование.
2.19. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.
2.18. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
2.19. Ежедневно перед началом работы ответственным работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также заболеваний верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».
Не допускаются или немедленно отстраняются от работы сотрудники с кишечными инфекциями, заболеваниями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела.
2.20. Для обеспечения преемственности питания родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных всех возрастных групп, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции.

3. Порядок учета питающихся

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ДОУ издается приказ о контроле за организацией питания, назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности
3.2. Ежедневно ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в «Журнал учета посещаемости».
3.3. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

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

4.1. Поставки продуктов питания в ДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки продуктов, а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ДОУ и снабжающей организацией.
Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке

(подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, не принимаются.
4.3. 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.
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 утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы ДОУ.
При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в образовательном учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в образовательном учреждении подлежит согласованию с его руководителем.

5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания воспитанников.
5.2. Заведующим совместно с ответственным за организацию питания, заведующим производством (поваром) разрабатывается план контроля за организацией питания в образовательном учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.
5.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в ДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются сотрудники и члены совета родителей .
5.4. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питании в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.