Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 33
Колпинского района Санкт-Петербурга

196655, Санкт-Петербург, город Колпино, улица Тверская, дом 5, литера А,
тел. +7 (812) 463-20-53, тел./факс +7 (812) 463-32-32

ЗАВЕРЕНО ЦИФРОВОЙ ПОДПИСЬЮ
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 33
Колпинского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

_____ Е.А.Полянская

Приказ от 31.08.2026 № 58-а

ПОЛОЖЕНИЕ
о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 33 Колпинского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием
Образовательного учреждения
Протокол № 1 от 28.08.2026

УЧТЕНО МНЕНИЕ

Совета родителей (законных представителей)
воспитанников
Протокол № 1 от 27.08.2026

2026

ПОЛОЖЕНИЕ
о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 33 Колпинского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение «О создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 33 Колпинского района Санкт-Петербурга» (далее – Положение), (далее – ГБДОУ № 33) раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья воспитанников, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса. Положение разработано в соответствии с:

- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан;
- п.15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, п.2ч.1 ст.41 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям 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»;
- Уставом ГБДОУ № 33.

1.2. Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников включает в себя комплекс мер, а именно:

1.2.1. Планирование учебной нагрузки, расписания организованной образовательной деятельности в соответствии с расписанием занятий.

1.2.2. Прохождение работниками ежегодного медицинского обследования.

1.2.3. Медицинское обслуживание воспитанников обеспечивают органы здравоохранения согласно договору обслуживания. ГБДОУ № 33 предоставляет помещение и оборудование в соответствии с договором пользования.

1.2.4. Осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ГБДОУ № 33, своевременное проветривание помещений.

1.2.5. Проведение беседы по безопасности жизнедеятельности с воспитанниками и инструктажей по охране труда с работниками ГБДОУ № 33.

1.2.6. Составление режима дня с перерывами достаточной продолжительности для питания воспитанников.

1.2.7. Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ № 33:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания дошкольной образовательной организации в соответствии с СанПин и действующим законодательством;
- организация обучения сотрудников ГБДОУ № 33 по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещений пищеблока;

• обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
• инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
• контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
• организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

2. Организация питания в ГБДОУ № 33

2.1. Воспитанники ГБДОУ № 33 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.

2.2. Питание в ГБДОУ № 33 осуществляется в соответствии с примерным цикличным 10-дневным меню, разработанным Управлением социального питания по г.Санкт-Петербургу, на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.

При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим ГБДОУ № 33. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Объемы порций приготавливаемых блюд должны неукоснительно соблюдаться в соответствии с возрастными нормами.

2.6. 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.

2.7. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному руководителем графику и после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе заведующего, кладовщика 2 разряда, медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.8. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.9. 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, яичницы-глазуньи, 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 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.

2.10. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.11. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБДОУ № 33 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. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

2.12. 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.

2.13. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.14. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.15. 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.

2.16. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

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

2.18. 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». 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.

2.19. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.20. В ГБДОУ № 33 должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.21. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

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

3.1. Ежегодно заведующим ГБДОУ № 33 издается приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно медицинской сестрой (или другим ответственным лицом) ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное 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.

3.4. 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.

3.5. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

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

4.1. Поставки продуктов в ГБДОУ № 33 осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению 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 № 33 и снабжающей организацией.

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, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5. 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.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ГБДОУ № 33. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ГБДОУ № 33. Исходя из этого, график завоза продуктов в ГБДОУ № 33 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 № 33 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.

5. Производственный контроль за организацией питания

5.1. При организации питания наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. 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 цикличным 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.

5.3. Заведующим совместно с медицинской сестрой, кладовщиком 2 разряда разрабатывается план контроля за организацией питания в ГБДОУ № 33 на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ГБДОУ № 33 по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в ГБДОУ № 33 доводятся до всех участников образовательного процесса по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

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.