

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребенка - детский сад № 37 Приморского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий ГБДОУ детский сад № 37
Приморского района
Санкт-Петербурга
А. С. Лищенко
Приказ от 29.08.2025 № 80

ПОЛОЖЕНИЕ

**о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации
питания обучающихся и работников ГБДОУ**

ПРИНЯТО

Педагогическим советом образовательного
учреждения протокол от 29.08.2025 № 1

МНЕНИЕ УЧТЕНО

Совет родителей
(законных представителей) воспитанников
протокол от 29.08.2025 № 1

Санкт-Петербург
2025

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка – детский сад № 37 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ) раскрывает порядок создания условий охраны и укрепления здоровья детей, формирования основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса и разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (п. 15 ч. 3 ст. 28, ч. 1, 2 ст. 37, п. 2 ч. 1 ст. 41) (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями, внесёнными Федеральным законом от 07.06.2025 № 150-ФЗ, вступившими в силу с 01.09.2025);
- Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями и дополнениями);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (с изменениями, внесёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2024 № 9, вступившими в силу с 01.03.2025, действует до 01.01.2027);
- санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 (с изменениями, внесёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.08.2024 № 10, вступившими в силу с 01.03.2025, действует до 01.01.2027);
- методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 02.03.2021);
- приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Законом Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями и дополнениями);
- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (с изменениями и дополнениями);
- Уставом ГБДОУ.

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

1.2.1. Планирование учебной нагрузки, расписания непосредственно образовательной деятельности обучающихся с учётом санитарно-эпидемиологических требований.

1.2.2. Прохождение работниками ежегодных медицинских осмотров в установленном законодательством порядке.

1.2.3. Медицинское обслуживание обучающихся обеспечивается органами здравоохранения согласно договору обслуживания. ГБДОУ предоставляет помещение и оборудование в соответствии с договором пользования.

1.2.4. Осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ГБДОУ, своевременное проветривание помещений в соответствии с установленным режимом.

1.2.5. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктажей по охране труда с работниками ГБДОУ.

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

1.2.7. Проведение работы по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ:

- изучение актуальной нормативно-правовой базы по вопросам организации питания (законодательство, санитарные правила и нормы и т.д.);
- организация обучения руководителей (заведующий, шеф-повар, заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе) по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей по вопросам организации приёма пищи детьми;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

2. Организация питания в Учреждении

2.1. Воспитанники ГБДОУ получают четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. 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 – 30–35%, с включением блюд ужина.

2.3. Отклонения от расчётной суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов – $\pm 15\%$.

2.4. Питание в ГБДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным Управлением социального питания и утверждённым заведующим ГБДОУ, на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей от 1,5 до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет. При составлении меню и расчёте калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приёму 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 рецептов. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. 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, яйца и другие) – 2-3 раза в неделю. С 01.03.2025 норма соли для детей 3-7 лет составляет не более 3 г в сутки.

При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. 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 диетическому питанию в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учётом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по пищевой ценности, утверждённой СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.8. На основании утверждённого 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. Объёмы порций приготавливаемых блюд должны неукоснительно соблюдаться в соответствии с возрастными нормами.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определённых 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.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в ГБДОУ проводится круглогодичная искусственная витаминизация готовых блюд (в том числе С-витаминизация). Препараты витаминов вводятся в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются. Результаты витаминизации регистрируются в «Журнале витаминизации блюд».

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утверждённому руководителем ГБДОУ графику и после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование продуктов и блюд, запрещённых СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в том числе: изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным 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); крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приёма 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.

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

2.16. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счёт-фактура, декларация о соответствии, 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 приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки в случаях, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.17. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ГБДОУ должны соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

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

2.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.22. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утверждённому графику.

2.23. 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, перенесённых инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.24. 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 допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

2.26. В ГБДОУ должен быть организован питьевой режим в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям к питьевой воде. Допускается использование кипячёной питьевой воды при условии её хранения не более 3 часов.

2.27. Для обеспечения преемственности питания в ГБДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, размещая меню в каждой группе и (или) на официальном сайте ГБДОУ в сети «Интернет» с указанием полного наименования блюд и их выхода.

2.28. Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента их изготовления.

2.29. Для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

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

- 3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ГБДОУ издаётся приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.
- 3.2. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в журнал учёта посещаемости.
- 3.3. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервы (овощные, фруктовые), сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, 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, овощи, прошедшие тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 3.4. Учёт продуктов питания на складе проводится путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учёта 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.
- 3.6. Начисление платы за питание производится ГУ «Централизованной бухгалтерией» администрации Приморского района Санкт-Петербурга на основании табелей учёта посещаемости детей.

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

- 4.1. Поставки продуктов в ГБДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 4.2. 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, заключёнными между ГБДОУ 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 приёмке 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 организуется с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утверждённым рационом питания детей и графиком поставки по договору. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учётом 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 приёмки товара у экспедитора и направить поставщику письменную

претензию. Питание детей в этот день организуется с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Производственный контроль за организацией питания

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

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ГБДОУ осуществляется в соответствии с программой производственного контроля, разработанной на основе принципов ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2024).

5.3. 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 расчётов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объёма выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объёмов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утверждённым 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 расчёты 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 остаются незаполненными.

5.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утверждённого типового рациона питания, 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 расчёты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

5.6. Заведующим ГБДОУ совместно с медицинской сестрой, кладовщиком разрабатывается план контроля за организацией питания в ГБДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего ГБДОУ.

6. Отчётность и делопроизводство

6.1. Заведующий ГБДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности ГБДОУ по организации питания детей.

6.2. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учёту продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ГБДОУ.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 7.1 настоящего Положения.

7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849490

Владелец Лищенко Анна Сергеевна

Действителен с 04.09.2025 по 04.09.2026