МНЕНИЕ УЧТЕНО
Совета родителей (законных представителей)
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №19 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга

Протокол № 5 от 31.08.2026

ПРИНЯТО
Общее собрание работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №19 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга

Протокол № 6 от 31.08.2026

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий
Государственным бюджетным дошкольным образовательным учреждением детским садом №19 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга

_____ Н.А. Карпова

Приказ № 72 от 31.08.2026

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА №19 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Санкт-Петербург
2026

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания воспитанников ГБДОУ детского сада №19 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее-Положение) регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих ГБДОУ детский сад № 19 Василеостровского района (далее-ОУ) и порядок организации питания детей в условиях ОУ.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12. №273-ФЗ;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и
обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-
- Петербурге»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации
- Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Уставом ОУ.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- формирование культурно-гигиенических навыков при организации приема пищи.

1.4. Положение содержит права и обязанности Исполнителя по Контракту оказания услуг по организации горячего питания (далее-Исполнитель) и ОУ.

1.5. Положение вступает в силу с момента утверждения заведующим ОУ и действует до принятия нового.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОУ

2.1. Воспитанники ОУ получают питание в зависимости от времени пребывания в ОУ. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в ОУ организуется в соответствии с цикличными десятидневными меню для организации питания обучающихся, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания, согласно контингенту обучающихся в ОУ, согласованными начальником Управления Социального питания Правительства Санкт-Петербурга (Приложение к Контракту на оказание услуг по организации горячего питания):

- Цикличное десятидневное меню организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Василеостровского района Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания;
- цикличное десятидневное меню организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) дошкольные образовательные учреждения Василеостровского района Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

Оказание услуги Исполнителем производится в соответствии с количеством дето-дней, указанных в Расчете стоимости оказания услуг, (приложение к Контракту на оказание услуг по организации горячего питания).

2.3. Качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией (ответственные: Исполнитель).

2.4. Качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции должно соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами и контролироваться ежедневно путем проведения мероприятий, фиксируемых в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, требующих особых условий хранения – особо скоропортящихся и скоропортящихся, журнале бракеража готовой продукции, журнале учета температуры и влажности складских помещений, журнале учета температурного режима холодильного оборудования, отбором суточных проб, а также мероприятиями в рамках программы производственного контроля (ответственные: Исполнитель).

2.5. Питание должно удовлетворять физиологические потребности обучающихся в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивает исполнение суточных норм продуктов питания.

2.6. Отклонения от рекомендуемых суточных норм продуктов питания не должны превышать +/- 5%.

2.7. Отклонения от расчетных значений суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) не должны превышать ± 10%, микронутриентов ± 15%.

2.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания обучающихся в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке (ответственные: Исполнитель, ОУ).

2.9. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком выдачи питания по группам, утверждаемым руководителем ОУ.

Выдача готовой продукции для групп осуществляется строго по утвержденному графику, только после проведения контроля Бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (ответственные: Исполнитель, ОУ).

2.10. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков (ответственные: Исполнитель, ОУ).

2.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) (ответственные: Исполнитель).

2.12. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ОУ должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания (ответственные: Исполнитель, ОУ).

2.13. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии (ответственные: Исполнитель).

2.14. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов (ответственность: Исполнитель).

2.15. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.16. Работники, связанные с организацией питания должны иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе (ответственные: Исполнитель, ОУ).

2.17. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках (ответственные: Исполнитель, ОУ).

2.18. Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти (ответственные: Исполнитель, ОУ).

2.19. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте (ответственные: Исполнитель).

2.20. В Организации должен быть организован питьевой режим в соответствии с СанПиН 2.3/2.3.4282-26 и СП 2.4.2.4283-26 (ответственные: Исполнитель, ОУ).

3. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С ИСПОЛНИТЕЛЕМ ПО КОНТРАКТУ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

Организация питания осуществляется в соответствии с Контрактом на оказание услуг по организации горячего питания с Исполнителем, получившим право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством.

Исполнитель оказывает услуги по организации горячего питания в ОУ в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами для нужд ОУ.

3.1. Сроки и порядок приемки услуг

3.1.1. Сдача и приемка оказанных Услуг производится ответственными представителями ОУ и Исполнителя.

3.1.2. Сдача-приемка услуг по качеству, количеству, ассортименту осуществляется путем подписания сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.1.3. Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, сторонами составляется двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг за месяц. Акт сдачи-приемки оказанных услуг за декабрь подписывается сторонами не позднее 31 декабря.

3.1.4. ОУ производит сверку количества питающихся обучающихся, указанных в акте, с табелями учета посещаемости обучающихся.

3.1.5. При наличии у ОУ замечаний к оказанным услугам и неустранении их в течение 5-и календарных дней ОУ вправе отказаться от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.1.6. Услуги за отчетный период считаются оказанными после подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг ОУ.

3.1.7. При приемке оказанных услуг в порядке, установленном действующим законодательством, проводится экспертиза результата оказанных услуг на предмет соответствия такого результата условиям Контракта и требованиям ОУ.

3.2. Права и обязанности

<u>ОУ обязано:</u>

- по окончании оказания исполнителем услуг осуществить приемку их результатапо акту сдачи-приемки оказанных услуг в порядке, предусмотренном Контрактом
- оплатить надлежаще оказанные услуги на условиях Контракта
- в течение 3-х рабочих дней с момента заключения Контракта проверить у исполнителя документы и сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек
- предоставить исполнителю возможность оказания услуг в помещениях ОУ для приготовления и хранения пищи, с возможностью пользования оборудованием, отвечающим необходимым санитарно-технологическим требованиям, обеспечить исполнителя горячей и холодной водой, электроэнергией
- утверждать режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы ОУ
- своевременно предоставлять исполнителю заявку о количестве питающихся в учреждении лиц на следующий день не позднее 9.00 и уточнять ее в день питания, вести учет и расчеты потребления питания
- ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, подписывать двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг, а так же проводить сверку расчетов с Исполнителем
- предоставить исполнителю инвентарь, необходимый для выполнения обязательств по Контракту, по акту передачи инвентаря Заказчика, предназначенного для оказания услуг

<u>ОУ имеет право:</u>

- в любое время проверять ход и качество услуг, оказываемых исполнителем, не вмешиваясь в его оперативную деятельность
- отказаться от принятия результата услуг, не соответствующего требованиям Контракта, или потребовать устранения недостатков в разумные сроки
- требовать надлежащего выполнения Контракта
- в соответствии с контрактом требовать заключения соглашения о расторжении Контракта либо требовать в соответствии с действующим законодательством расторжения Контракта в судебном порядке и возмещения причиненных убытков либо расторгнуть Контракт в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта
- провести экспертизу оказания услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта

<u>Исполнитель обязан:</u>

- оказать услуги собственными силами с надлежащим качеством, в полном объеме и в сроки в соответствии с Контрактом
- оказать услуги с соблюдением норм безопасности, установленных действующим

законодательством. Обеспечивать в период оказания услуг соблюдение необходимых требований, правил и норм пожарной безопасности, техники безопасности, охраны окружающей среды

- при оказании Услуг соблюдать требования действующего законодательства в сфере оказания Услуг, являющихся предметом настоящего Контракта, в том числе СанПиН 2.3/2.3.3590-20, государственными стандартами, санитарными, противопожарными нормами и правилами, нормативно-техническими документами, другими правилами и нормативными документами, предусматривающими требованиями к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества
- обеспечивать ОУ возможность контроля над оказанием услуг, в том числе представлять по его требованию отчеты о ходе оказания услуг
- исполнять полученные в ходе оказания услуг указания ОУ, а также в срок, установленный ОУ, безвозмездно устранять обнаруженные им недостатки за счет собственных средств.
- в течение 5 календарных дней после завершения оказания услуг представить ОУ счет и акт сдачи-приемки оказанных услуг, подписанные Исполнителем
- немедленно письменно предупредить ОУ при обнаружении не зависящих от Исполнителя обстоятельств, которые создают невозможность оказания услуг в срок.
- своевременно устранять недостатки и дефекты, выявленные в результате оказания услуг. Не более чес в течение 3 рабочих дней с момента заключения Контракта предоставить ОУ сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию ОУ в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять ОУ медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг
- обеспечивать замещение должностей, предусмотренных штатным расписанием для оказания услуг, работниками, отвечающими квалификационным требованиям, установленным законодательством для работников общественного питания, а также повышение их квалификации
- организовать в течение срока действия настоящего Контракта приготовление горячего питания непосредственно на пищеблоке ОУ в соответствии с меню, утвержденными Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга
- предоставлять рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам. Приготовление горячего питания производится непосредственно на пищеблоке ОУ с учетом режима его работы
- ежедневно проводить бракераж готовой продукции с участием медицинских работников ОУ и/или уполномоченных лиц ОУ в соответствии с действующим Положением о Совете по питанию и Положением о бракеражной комиссии, а также бракераж скоропортящейся продукции пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых, морозильных и холодильных камерах
- следить за своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, и другими нормативными актами
- обеспечить плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными действующим законодательством сроками. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать
- обеспечить пищеблок посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарём в соответствии с установленными нормами, санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых для оказания услуги количествах
- обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря
- обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря
- осуществлять техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования пищеблока
- ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, проводить сверку расчетов с ОУ
- ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда
- ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для обучающихся разного возраста
- обеспечивать наличие на производстве необходимой технологической и нормативной документации)
- на каждое блюдо заводить технологическую карту, для обучающихся разного возраста, соблюдать объемы порций приготавливаемых блюд

- при приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару; при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами
- при кулинарной обработке соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд
- подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должен проводить ежемесячно
- реализацию готовой продукции производить в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен
- в течение 30 дней с момента вступления Контракта в силу, а также в случае досрочного расторжения Контракта, либо по истечении срока действия Контракта провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с ОУ
- исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией
- обеспечить ежедневное информирование родителей, законных представителей обучающихся о рационе питания, путем размещения ежедневных меню, составленных в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26
- использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий продовольственные товары и сырье, строго соответствующие указанным в утвержденном Управлением социального питания и согласованном Управлением федеральной службы по защите прав потребителей и благополучию человека по городу Санкт-Петербургу, Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в дошкольных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга, размещенном на странице Управления на официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга в международной сети Интернет
- предоставлять по запросу ОУ, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы.
- привлекать к оказанию услуг по Контракту соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций. При этом объем такого привлечения должен составлять 25 (двадцать пять)% от цены Контракта
- обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания
- предоставлять по запросу ОУ, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы на все компоненты, используемые при приготовлении блюд, предоставлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой оконечном сроке реализации, ветеринарные сопроводительные документы для продукции животного происхождения и санитарно-эпидемиологические заключения для продукции в натуральном и переработанном виде, а так же предоставлять возможность ОУ и привлекаемым им уполномоченным органам проводить проверки предоставления услуг общественного питания

Исполнитель вправе:

- требовать оплаты по Контракту в случае надлежащего исполнения своих обязательств по Контракту
- в случае непредвиденных обстоятельств, по согласованию с ОУ допускать корректировку ежедневного меню с заменой блюд рационов на аналогичные, сходные по пищевой и энергетической ценности

4. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Исполнитель обязан обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания через реализацию мероприятий Программы производственного контроля на пищеблоке.

4.2. ОУ обеспечивает контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания через реализацию мероприятий Программы производственного контроля.

5. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

5.1. Совет по питанию осуществляет ежемесячный анализ деятельности ОУ по организации питания обучающихся согласно Положению о Совете по питанию и Положению о бракеражной комиссии.

5.2. Исполнитель оформляет необходимую документацию в соответствии с действующими требованиями законодательства и условиями Контракта.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №19 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Карпова Наталия Анатольевна, Заведующий
31.08.26 19:43 (MSK) Сертификат 5855C35B4ABD28F93F108DBAFF15A8F9