Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 22 комбинированного вида
Центрального района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО
Общим собранием
ГБДОУ детского сада №22
Центрального района СПб
протокол от 31.08.2026 № 1

с учётом мнения
Совета родителей
ГБДОУ детского сада №22
Центрального района СПб
протокол 31.08.2026 № 1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
ГБДОУ детского сада №22
Центрального района СПб

_____ З.И. Садкова
приказ 31.01.2026 № 54-АХ

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА №22 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

(ГБДОУ детский сад №22 Центрального района СПб)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детского сада №22 комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга (далее – ДОО) и порядок организации питания детей в условиях ДОО.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ДОО являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.4. Положение содержит права и обязанности Исполнителя по контракту оказания услуг по организации горячего питания (далее – Исполнитель) и ДОО.

II. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОРГАНИЗАЦИИ

2.1. Обучающиеся ДОО получают питание в зависимости от времени пребывания в ДОО (четырехразовое питание). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в ДОО организуется в соответствии с цикличными десятидневными меню рационов горячего питания:

- цикличное десятидневное меню рационов горячего питания для организации питания детей от 1 до 3 лет с 12 часовым пребыванием;
- цикличное десятидневное меню рационов горячего питания для организации питания детей от 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием.

2.3. Оказание услуги Исполнителем производится в соответствии с количеством дето-дней, указанных в контракте, в Расчете стоимости оказания услуг по организации горячего питания, «Цикличными десятидневное меню рационов горячего питания» (далее – Меню).

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

2.5. 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 журналах:

- бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- бракеража готовой кулинарной продукции;
- учета температурных режимов хранения в холодильных и морозильных камерах, влажности в сухих кладовых;

а также отбором суточных проб и мероприятиями в рамках Программы производственного контроля (ответственные: Исполнитель, ДОО).

2.6. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивать исполнение суточных норм продуктов питания.

2.7. Отклонения от рекомендуемых суточных норм продуктов питания не должны

превышать +/- 5%.

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

2.9. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым ДОО.

2.10.Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией (не менее трех человек, из назначенного приказом состава Совета по питанию). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (ответственные: Исполнитель, ДОО).

2.11.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, ДОО).

2.12.Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (ответственные: Исполнитель).

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

2.14.Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии (ответственные: ДОО).

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

2.16.Для приготовления пищи Исполнителем используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование ДОО в объеме, необходимом для выполнения Исполнителем меню.

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

Исполнитель, ДОО).

2.18.Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. 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, ДОО).

2.19.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 при предоставлении шкафа со стороны ДОО (ответственные: Исполнитель, ДОО).

2.20.Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу при предоставлении шкафа со стороны ДОО. 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, ДОО).

2.21.В ДОО должен быть организован питьевой режим в соответствии с действующими СанПиН (ответственные: Исполнитель, ДОО).

2.22.2.23. Ежедневно ответственное лицо ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета, заявку (ответственные: ДОО).

III. 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 ДОО в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами для нужд ДОО.

3.1. Сроки и порядок приемки услуг

3.1.1. Сдача и приемка оказанных Услуг производится ответственными представителями ДОО 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 ДОО производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте, с табелями учета посещаемости детей.

3.1.5. При наличии у ДОО замечаний к оказанным услугам и неустранении их в течение 5-и календарных дней ДОО 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 ДОО.

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 ДОО.

3.2. Права и обязанности.

3.2.1. ДОО обязана:

- По окончании оказания Исполнителем Услуг осуществить приемку их результата по акту сдачи-приемки оказанных услуг в порядке, предусмотренном Контрактом.
- Оплатить надлежаще оказанные Услуги на условиях Контракта.
- В течение 2-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 Организации 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 учреждения.
- 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 также проводить сверку расчетов с Исполнителем.
- Осуществлять техническое обслуживание и текущий ремонт оборудования.
- Предоставить Исполнителю инвентарь, необходимый для выполнения обязательств по Контракту, по акту передачи инвентаря Заказчика, предназначенного для оказания Услуг.

3.2.2. ДОО имеет право:

- Во всякое 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.

3.2.3. Исполнитель обязан:

- 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.
- Обеспечивать ДОО возможность контроля над оказанием Услуг, в том числе представлять по его требованию отчеты о ходе оказания Услуг.
- Исполнять полученные в ходе оказания Услуг указания ДОО, а также в срок, установленный ДОО, безвозмездно устранять обнаруженные им недостатки за счет собственных средств.
- В течение 5 календарных дней после завершения оказания Услуг представить ДОО счет и акт сдачи-приемки оказанных услуг, подписанные Исполнителем.
- Немедленно письменно предупредить ДОО при обнаружении не зависящих от Исполнителя обстоятельств, которые создают невозможность оказания Услуг в срок.
- Своевременно устранять недостатки и дефекты, выявленные в результате оказания Услуг.
- В течение 2 рабочих дней с момента заключения Контракта предоставить ДОО сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании Услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию ДОО в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять ДОО 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 ДОО в соответствии с меню, разработанным и согласованным в установленном порядке.
- Предоставлять рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам. Приготовление горячего питания производится непосредственно на пищеблоке ДОО с учетом режима его работы.
- Ежедневно проводить бракераж пищи с участием медицинских работников ДОО и/или уполномоченных лиц ДОО в соответствии с действующим Положением о Совете по питанию и бракеражной комиссии, а также бракераж 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.
- Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, проводить сверку расчетов с Организацией.
- Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда.
- Ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
- Обеспечивать наличие на производстве необходимой технологической и нормативной документации (технологические карты, накопительные ведомости, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журналы учета температурных и влажностных режимов, санитарные правила и иные обязательные документы в соответствии с действующим законодательством).
- На каждое блюдо заводить технологическую карту, для детей 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, приготовление в конвектомате; 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.

- 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 ДОО.
- Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.
- Обеспечить ежедневное информирование родителей, законных представителей детей о рационе питания, путем размещения ежедневных меню;
- Блюда из согласованного меню основного (организованного) питания должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья, размещенном на странице Управления социального питания на официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга в сети Интернет: https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/documents/.
- Предоставлять по запросу ДОО, 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 15 (пятнадцать)% от цены Контракта.
- Обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания (ежедневное ведение журнала бракеража продовольственного сырья, журнала бракеража готовой продукции, отбор и хранение суточных проб, реализация

мероприятий Программы производственного контроля).

- Предоставлять по запросу ДОО, 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 Заказчику и привлекаемым им уполномоченным органам проводить проверки предоставления услуг общественного питания.
- иметь на предприятии Исполнителя действующую систему ХАССП.

3.3.4. Исполнитель вправе:

- Требовать оплаты по Контракту в случае надлежащего исполнения своих обязательств по Контракту.
- По согласованию с ДОО изменять в течение года примерное цикличное меню при условиях соответствия его требованиям СанПиН и согласования с Управлением социального питания без изменения стоимости рациона.
- В случае непредвиденных обстоятельств, по согласованию с ДОО допускать корректировку ежедневного меню с заменой блюд рационов на аналогичные, сходные по пищевой и энергетической ценности.

IV. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

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

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

V. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПОИЗВОДСТВО

5.1. Совет по питанию осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОО по организации питания детей согласно Положению о Совете по питанию и 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 № 22 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Садкова Зинаида Ивановна, заведующий
14.10.26 14:19 (MSK) Сертификат 3CBD6FCEEE07F90DBBAC24EB15044C23