Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 85 комбинированного вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО:
Решением общего собрания работников
ГБДОУ детский сад № 85
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга
Протокол от 21.08.2026 № 1

УТВЕРЖДЕНО:
приказом ГБДОУ детский сад №85
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга
от 21.08.2026 № 19/19-ОД

СОГЛАСОВАНО:
С учётом мнения Совета родителей
ГБДОУ детский сад № 85
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга
Протокол от 21.08.2026 № 1

Ватанина Ольга Викторовна

Подписано цифровой подписью: Ватанина Ольга Викторовна
Дата: 2026.09.03 10:36:15 +03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 85 комбинированного вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

2026 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации воспитанников (далее – Положение) разработано для Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 85 комбинированного вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ) в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2013 № 27-ФЗ;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 28.12.2013 № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»;
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 г. № 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»;
- 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»;
- Санитарно-эпидемиологические правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18;
- Санитарными правилами СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 19;
- Санитарно-эпидемиологические правилами и нормами СанПиН2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98;
- Уставом ГБДОУ.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет документацию по питанию.

1.4. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- Основные направления работы по организации питания в ГБДОУ;
- Распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в ГБДОУ между администрацией и организатором питания;
- Роль и место ответственного лица за организацию питания в ГБДОУ;
- Направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ:
    - изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении (законодательство, СанПиН и т.д.);
    - организация обучения руководителей и лиц, ответственных за организацию питания;
    - материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
    - рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;

- организация питания детей раннего возраста;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков (при необходимости);
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ГБДОУ;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания.

– Деятельность Совета по питанию.
– Деятельность бракеражной комиссии.
– Деятельность ответственных лиц за организацию питания.

1.5. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

– администрацией;
– работниками пищеблока;
– работниками, связанными с организацией питания.

2. Основные цели и задачи организации питания воспитанников ГБДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ГБДОУ являются:

– Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
– гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
– предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
– пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
– анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
– разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в ГБДОУ.

3. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между работниками ГБДОУ и пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в ГБДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в дошкольных образовательных учреждениях	Заведующий	Ответственное лицо за организацию питания (далее – Ответственное лицо)
2	Руководство и осуществление контроля за работой сотрудников пищеблока	Заведующий	Ответственное лицо

3	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников	Заведующий, зам. заведующего (АХР)	Заведующий, зам. заведующего (АХР)
4	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заведующий, зам. заведующего (АХР)	Представитель организации, обслуживающей ТО
5	Передача меню-требования на пищеблок (ежедневно)	Ответственное лицо	Ответственное лицо; кладовщик исполнителя услуг (далее – кладовщик)
6	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Кладовщик, ответственное лицо	Ответственное лицо
7	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции)	Члены бракеражной комиссии	Ответственное лицо
8	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, детей с диагнозом «целиакия», сотрудников	Повар исполнителя услуг, члены Совета по питанию, члены бракеражной комиссии	Ответственное лицо, повар исполнителя услуг
9	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Кладовщик, ответственное лицо	Ответственное лицо
10	Ведение гигиенического журнала здоровья сотрудников пищеблока	Кладовщик, медсестра обслуживающей мед. организации	Кладовщик, медсестра
11	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	Делопроизводитель	Делопроизводитель
12	Прохождения сотрудниками ГБДОУ медицинского освидетельствования	Заведующий	Обслуживающая организация
13	Прохождение сотрудниками ГБДОУ гигиенического обучения	Заведующий	Обслуживающая организация
14	Учет прохождения медицинского освидетельствования, гигиенического обучения	Заведующий	Заведующий
15	Утверждение локальных актов по организации питания	Заведующий	Заведующий
16	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	Делопроизводитель	Делопроизводитель
17	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Сотрудники исполнителя услуг	Кухонный рабочий
18	Соблюдение режима питания	Ответственное лицо	Ответственное лицо
19	Соблюдение графика получения питания	Ответственное лицо	Помощники воспитателя
20	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе по образцу (контрольная порция)	Члены бракеражной комиссии	Помощники воспитателя
21	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей -дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи. Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Зам. заведующего (УВР)	Воспитатели, помощники воспитателя

22	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста, детей с диагнозом «целиакия» о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Зам. заведующего (УВР)	Кладовщик, воспитатели, ответственный за ведение сайта
23	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Зам. заведующего (АХР)	Зам. заведующего (АХР)
24	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Заведующий, ответственное лицо зам. заведующего (УВР)	Члены Совета по питанию и бракеражной комиссии

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между исполнителем контракта по организации питания в ГБДОУ и дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Исполнитель контракта поставляет товар отдельными партиями по заявкам ГБДОУ, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов пищеблока ГБДОУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ГБДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром исполнитель контракта передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ГБДОУ, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего ГБДОУ и медицинского работника.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ГБДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН).

5.6. ГБДОУ обеспечено холодильными и морозильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ГБДОУ получают четырёхразовое питание в соответствии с Цикличным десятидневным меню для организации питания детей, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольное образовательное учреждение, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

Воспитанники разновозрастной группы с заболеванием целиакия получают питание четырёхразовое питание в соответствии Цикличным десятидневным меню для организации питания детей, больных целиакией, в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания».

6.2. Объем пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту воспитанников.

6.3. На основе меню составляется ежедневное меню-требование отдельно для детей от 1 до 3лет, для детей от 3 до 7 лет, для детей с заболеванием целиакия, и утверждается заведующим ГБДОУ.

6.4. При составлении меню учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. При наличии в ГБДОУ воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ГБДОУ.

6.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ГБДОУ запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ГБДОУ.

Исправления в меню-требовании не допускаются.

7. Требования к организации питания воспитанников

7.1. ГБДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

7.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

7.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое

заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

8. Организация питания воспитанников

8.1. Организация питания в ГБДОУ осуществляется за счёт средств бюджета на основании контрактов, заключенных с исполнителем услуг в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

8.2. Организация питания осуществляется в строгом соответствии с «Цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания», «Цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания»; «Цикличным десятидневным меню для организации питания детей, больных целиакией, в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания», из продуктов в соответствии с актуальным «Ассортиментным перечнем основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в дошкольных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга», сформированным Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, строго в соответствии с технологической картой, в которой прописаны технология приготовления блюда, правила оформления и подачи, характеристики по органолептическим показателям, температура подачи и сроки хранения. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

8.3. Организация питания в детском саду осуществляется работниками исполнителя услуг посредством производства блюд и кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке ГБДОУ в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

8.4. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню осуществляет заведующий ГБДОУ.

В компетенцию заведующего ГБДОУ по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на оказание услуг по организации питания в ГБДОУ.

8.5. В ГБДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весо-измерительным) и инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабжены соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок).

8.6. Организация питания осуществляется на основе принципов здорового питания. При приготовлении блюд должны соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару. Для детей, нуждающихся в диетическом питании, организовано питание в соответствии с назначениями лечащего врача.

8.7. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля Бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

8.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

8.9. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

8.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные штучные блюда – в объеме одной штуки;
- порционные первые и вторые блюда – в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°С до +6°С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и даты отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществляется членами бракеражной комиссии.

8.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, стенде по питанию и раздевалках групповых помещений, с указанием полного наименования и выхода блюда, его КБЖУ.

8.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.13. Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо в ГБДОУ, должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

8.14. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

9. Организация питания воспитанников в группах

9.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми, формированию представлений о здоровую пищу.

9.2. Табели учета посещения детей ведутся воспитателями групп ГБДОУ.

9.3. Количество детей, отмеченных в табеле учета посещения детей, должно строго соответствовать количеству питающихся воспитанников по меню-требованию и количеству воспитанников фактически присутствующих в группе.

9.4. Воспитатели группы несут персональную ответственность за достоверность и правильность оформления табелей.

9.5. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику выдачи пищи с пищеблока, утвержденному заведующим ГБДОУ.

9.6. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи и возрастом детей;
- проветрить помещение.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

9.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

9.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

В группе раннего возраста:

- Помощник воспитателя на раздаточном столе разливает первого блюда, разливает третье блюдо, раскладывает хлеб, затем приступает к раскладке второго блюда.
- Дети рассаживаются по подгруппам за каждый стол (соблюдая принцип постепенности), и перед ребенком выставляют первое блюдо, хлеб.
- Категорически запрещается рассаживать детей заранее за пустые столы.
- По мере съедания первого блюда выставляют второе, затем третье блюдо.
- В группах раннего возраста, когда у детей не сформирован навык самостоятельного приема пищи, сотрудники группы участвуют в докармливании детей.
- Докармливание детей осуществляется с помощью второй ложки.

В группах дошкольного возраста:

- Во время сервировки столов дежурные на столы раскладывают индивидуальные салфетки, подставки с бумажными салфетками, тарелки с хлебом, столовые приборы.
- Помощник воспитателя разливает третье блюдо.
- В салатницы, согласно меню, раскладывает салат (порционные овощи).
- Подается первое блюдо.
- Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей).
- По мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники.
- Дети приступают к приему первого блюда.
- По окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого.
- Подается второе блюдо.
- Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- Дежурные в конце обеда со столов убирают хлебницы, подставки для бумажных салфеток, индивидуальные салфетки, столовые приборы.

Воспитанники также могут самостоятельно убирать после приема пищи свои тарелки и индивидуальные салфетки.

9.9. Введение столовых приборов:

- Во второй младшей группе со второй половины учебного года вводится вилка.
- В старшей и подготовительной группе совершенствуются навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка).

9.10. Формирование навыков еды:

Группа раннего возраста, первая и вторая младшая группа: опрятно есть, тщательно пережевывать пищу, держать ложку в правой руке, пользоваться салфеткой, не крошить хлеб, не проливать пищу, пережевывать пищу закрытым ртом. Учить пользоваться ложкой, вилкой и салфеткой.

Средняя группа: совершенствовать навыки аккуратной еды (пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой), салфеткой, полоскать рот после еды).

Старшая и подготовительная группа: совершенствовать навыки аккуратной еды: правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом; обращаться с просьбой, благодарить.

10. Порядок учета питания

10.1. К началу учебного года заведующим ГБДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

10.2. Ответственный за организацию питания контролирует учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

10.3. Ежедневно кладовщик составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.30 ч. до 9.00 ч. подает делопроизводитель.

10.4. На следующий день в 8.30 делопроизводитель подает сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

10.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ГБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

10.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

10.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

10.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10.11. Оплата за поставку продуктов питание производится специалистом СПб ГКУ «Централизованная бухгалтерия администрации Красногвардейского района Санкт-Петербурга» (по договору) на основании меню-требования.

11. Финансирование расходов на питание воспитанников

11.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти Санкт-Петербурга, за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.

11.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБДОУ, принимается на Общем собрании работников и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

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