

АДМИНИСТРАЦИЯ ПУШКИНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 14 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ПУШКИНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИКАЗ

От 27 августа 2025 года

№ 42

**«Об организации питания детей в ГБДОУ детский сад №14 комбинированного вида
Пушкинского района Санкт-Петербурга на 2025 – 2026 учебный год»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ГБДОУ детский сад № 14, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 -2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным меню, согласованным с ТУ «Роспотребнадзора»
Возложить ответственность за организацию рационального питания на кладовщика Сиротенко Н.Ф. в соответствии с функциональными обязанностями и работой с программой по организации питания:
 - Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Постоянно. Отв. кладовщик - Сиротенко Н.Ф.
 - Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта). Постоянно. Отв. кладовщик - Сиротенко Н.Ф.
 - Условия хранения продуктов (санитарное состояние кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей). Постоянно. Отв. кладовщик - Сиротенко Н.Ф.
 - Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках. Постоянно. Отв. кладовщик - Сиротенко Н.Ф.
 - Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предыдущего дня, указанного в меню. Отв. кладовщик - Сиротенко Н.Ф.
 - Кладовщику ежемесячно производить выверку остатков продуктов.
 - Поварам строго придерживаться технологических карт при приготовлении пищи. (отв. Повар)
 - Ответственность за проведение осмотра сотрудников пищеблока на грибковые и кожные заболевания с фиксацией в санитарном журнале (ежедневно) Отв. Зам. зав. по АХЧ – Артамонова И.Я.
2. Ответственному за организацию питания в учреждении
 - 2.1 составлять меню – заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - Определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюда;
 - Ставить подписи кладовщика, повара.
 - 2.3. Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.4. Изменения в меню заказ вносятся только при согласовании с заведующим, с указанием причины вносимых изменений.
 - 2.5. Оформлять возврат и добор продуктов не позднее 10.00 текущего дня.

- 2.6. Информировать родителей (законных представителей) об ассортименте питания детей ежедневно вывешивая меню на стендах.
3. Определить в 2025/2026 учебном году следующий режим питания воспитанников:

Тип питания	Режим пребывания воспитанников в группах
	12-часовой
Завтрак	08:10–08:40
Второй завтрак	10:10–10:30
Обед	12:00–12:45
Полдник	15:10–15:40

5. Воспитателям групп:

- в дни работы ГБДОУ д/с № 14, в течение года предоставлять ответственному за организацию питания Сиротенко Н.Ф. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия до 8.30;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о мероприятиях, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.
- В обязательном порядке иметь заявления от родителей на время отсутствия ребенка в ГБДОУ с указанием причины отсутствия, дате и времени.
- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

6. Возложить ответственность за полноценное соблюдение и выполнение утвержденного меню на повара Пригодич М.В., на повара Червякову Е.В.

6.1. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, согласно картотеке, отвечать за качество готовых блюд и кулинарных изделий.

Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 – мясо в первое блюдо

7.30 – масло в каши, сахар для завтрака

9.00 – тесто для выпечки

9.30 – 10.30 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы)

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо

12.30 – продукты для полдника

- Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.
- Соблюдать тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.
- Проводить профилактическую витаминизацию блюд. (отв. повара Червякова Е.В, Пригодич М.В.)
- Ежедневно следить за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи. (Постоянно. отв. повара Червякова Е.В, Пригодич М.В.)
- Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
Завтрак 8.15 – 8.30
2-ой завтрак 09.40
Обед 11.45 – 12.20

Полдник 15.00 – 15.20

- **Выдачу готовой пищи производить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале (дата, время, подпись комиссии)**
 - Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.
7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
1. Зам. зав. По АХЧ Артамонова И.Я.
 2. Смирнова Е.Б. воспитатель
 3. Гопиенко И.В. – пом. восп.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

8. В пищеблоке необходимо иметь:

- Инструкции по охране труда и ТБ
- Должностные инструкции
- Инструкции по соблюдению санитарно – эпидемиологического режима
- Картотека технологии приготовления блюд
- Медицинская аптечка
- График закладки продуктов
- График выдачи готовых блюд
- Нормы готовых блюд
- Контрольное блюдо
- Суточная проба за 2-е суток
- Вымеренная посуда с указанием объема блюд

9. Возложить ответственность на зам. по АХЧ за санитарный режим пищеблока:

- Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов.
- Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
- Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.
- Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
- Обеспечение места для раздевания и хранения личных вещей. Обеспечить пищеблок и кладовую соответствующим инвентарем согласно санитарным правилам, следить за сохранностью, износом и маркировкой инвентаря. Постоянно.
- Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
- Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.
- Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».
- Гигиеническое обучение и воспитание.

10. Возложить ответственность на зам. зав. по АХЧ:

- Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения.
- Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.

11. Возложить ответственность на зам.зав. по УВР Лобатову Веру Евгеньевну за организацией приема пищи:

- Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
- Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды.

- Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
- Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
- Организация питьевого режима.
- Зам. зав.по УВР Лобатовой В.Е. обеспечить медико-педагогический контроль за организацией питания в группах.

12. Запрещается работникам ГБДОУ находиться на пищеблоке в течение рабочего дня без основания (отв. Зам. по АХЧ).

За нарушение данного приказа сотрудники несут персональную ответственность.

13. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ детский сад № 14
комбинированного вида Пушкинского района Санкт-Петербурга

И.Б. Новохацкая

С приказом № 42 от 27.08.2025 г ознакомлены:

[illegible]

