ПРИКАЗ

ot 29.08.2025 № 214

«Об организации питания в ГБДОУ»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии сменю, 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 «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3до7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-часовым режимом функционирования, утвержденным Управлением социального питания СПб»
- 2.Возложить ответственность за организацию рационального питания на кладовщика в соответствии с функциональными обязанностями и Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции «COVID-19»
- 2.1.Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
- -определять норму на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- -при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- -ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
- 2.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.30 текущего дня.
- 3. Утвердить графики выдачи пищи с пищеблока:

1 корпус (Седова 138)

завтрак	ВРЕМЯ	ГРУППА
	8.10	№ 1
	8.14	№ 6
	8.18	№ 2
	8.22	№ 3
	8.26	№ 4
	8.30	№ 2
2 завтрак	10.05	№ 1
	10.10	№ 6
	10.15	№ 2
	10.35	№ 3
	10.40	№ 4
	10.45	№ 2

	12.10	№ 1
	12.14	№ 6
o 5 o 7	12.18	№ 2
обед	12.22	№ 3
	12.26	№ 4
	12.30	№ 2
	15.05	№ 1
	15.09	№ 6
полдник	15.13	№ 2
	15.17	№ 3
	15.21	№ 4
	15.25	№ 2

2 корпус (Седова 108)

	ВРЕМЯ	ГРУППА
	8.10	№ 7
1	8.14	№ 8
	8.18	№ 11
завтрак —	8.22	№ 9
_	8.26	№ 10
	9.40	№ 7
	9.50	№ 8
2	10.00	№ 11
	10.10	№ 9
завтрак _	10.40	№ 10
	11.10	№ 7
	12.00	№ 8
	12.05	№ 11
обед	12.10	№ 9
	12.15	№ 10
	15.00	№ 7
	15.05	№ 8
поплиик	15.10	№ 11
полдник —	15.15	№ 9
	15.20	№ 10

^{4.}Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении-поварам, кладовщику:

^{4.1.} Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню

^{4.2.} Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на кладовщика.

- 4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями ГБДОУ и поставщика.
- 4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале.

Утвердить состав бракеражной комиссии:

1 корпус (Седова 138):

Председатель: старший воспитатель Ступенкова О.С.

Члены комиссии:

учитель-дефектолог Самойлова Е.А.

председатель профкома Елунина Л.Г.

кладовщик Елисеенкова Е.В

2 корпус (Седова 108):

Председатель: старший воспитатель Бугреева С.А.

Члены комиссии:

музыкальный руководитель Дугина И.И.

член профкома, помощник воспитателя Журова О.Н.

кладовщик Баранова Е.А.

- 6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, производить по утвержденному руководителю графику:
- 7.30 –масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00 тесто для выпечки; мясо на 1 и 2 блюдо;

10.00-11.00 –продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);

11.30 - масло во второе блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00-продукты для полдника.

Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

- 7. Утвердить Совет по питанию в составе:
 - кладовщик ЕлисеенковаЕ.В.
 - кладовщик Баранова Е.А.
 - повар Алиева Л.Б.
 - повар Иванова Л.А.
 - старший воспитатель Бугреева С.А.
 - от лица родительской общественности Свистунова Н.Н., Алексеева И.Г
- 8. В пищеблоке необходимо иметь:
 - -инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению правил санитарно-эпидемиологического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - -график выдачи готовых блюд;
 - -график закладки продуктов;
 - -нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточные пробы за 48 часов
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
- 9.. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте
- 10 .Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.
- 11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ № 49

ОИ.В.Смирнова

С приказом № 214 от 29.08.2025 ознакомлены :

№	ФИО сотрудника	должность	Подпись
1			
3			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			