

Код

ПРИКАЗ
(распоряжение)

Номер документа	Дата составления
117	29.08.2025

*Об организации питания детей
на 2025/2026 учебный год*

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ГБДОУ детском саду № 37 Невского района Санкт-Петербурга (далее – ОУ), строго 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 с 01.09.2025 питание детей в ОУ в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования», согласованное Управлением социального питания. При организации питания детей руководствоваться санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Назначить **Журавкову Викторию Викторовну**, заместителя заведующего, ответственным лицом за организацию питания в ОУ.
3. Заместителю заведующего **Журавковой В. В.** производить постоянный контроль наличия маркировки посуды, инвентаря и спецодежды на пищеблоке и в продуктовых кладовых.
4. Возложить ответственность на кладовщика **Котову К.Н.** за:
 - заказ и получение продуктов у поставщиков, их хранение и выдачу из кладовой;
 - своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов (обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ОУ и поставщика в лице экспедитора);
 - наличие всей необходимой сопроводительной документации (сертификаты, товарные ярлыки);
 - выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
 - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 10.00;
 - ежемесячное проведение сверки остатков продуктов питания с бухгалтером ОУ (при необходимости – чаще);
 - содержание кладовых в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
 - поддержание необходимого температурного режима в кладовых и холодильниках;
 - контроль за влажностью воздуха в кладовых.
5. **Котовой К.Н.**, ответственному лицу за работу в программе питания «Вижен-Софт», составлять меню-требование накануне дня, указанного в меню, учитывая следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, просчитывая норму выхода блюд;
 - при несоответствии выхода блюда набору продуктов, производить корректировку количества продуктов, как в наибольшую, так и в наименьшую сторону;
 - при отсутствии видов продуктов в соответствии с технологическими картами допускается замена, не ухудшающая блюдо, с уведомлением заведующего;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
 - указывать в меню количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, повара,

- принимающего продукты из кладовой и заведующего;
- предоставлять меню для утверждения заведующим накануне дня, указанного в меню;
- в меню, вывешиваемом для родителей, указывать объем порций и калорийность блюд на каждый прием пищи;
- изменения в меню разрешается вносить только в исключительных случаях, связанных с резким изменением контингента детей или нарушением поставок продуктов с разрешения заведующего;
- своевременно и правильно заполнять накопительную ведомости, бракеражные журналы сырой и готовой продукции, салатов.

6. Поварам Ромейко Н. А, Ячmeneвой Г. Х., шеф-повару Куликовой М. В.:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с «Технологическими картами»;
- закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику в присутствии членов комиссии;
- производить отбор суточных проб в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20;
- обеспечить хранение продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- работать по утвержденному заведующим графику.
- в соответствии с требованиями ХАССП работать с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (масок и перчаток).

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима.
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Утвердить график получения продуктов для групп с исключением пересечения помощников воспитателей (согласно Приложению 1).

9. Организовать в ДОУ питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- питьевой режим в ДОУ организовать с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

- питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДОУ.

- температура питьевой воды даваемой ребенку 18-20 С.

9.1. Контроль за наличием кипяченой воды в группе и организацией питьевого режима возложить на помощников воспитателя.

9.2. Утвердить график получения кипяченой воды на пищеблоке, исключая пересечение помощников воспитателей (согласно Приложению № 2).

10. Ответственность за организацию питания детей в группе несет воспитатель группы.

11. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

И. о. заведующего



А. В. Майсак