



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 76 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга  
(ГБДОУ детский сад № 76 Красносельского района)

**ПРИКАЗ**

№ 66-фах

28.08.2025

**Об организации питания  
в ГБДОУ детском саду № 76 Красносельского района  
в 2025-2026 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в образовательном учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением натуральных норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание воспитанников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 76 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – ДОУ) в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым и 10 часовым режимом функционирования, утвержденным Управлением социального питания в соответствии с СанПиН, Уставом и локальным актами ДОУ. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. Утвердить программу производственного контроля организации питания воспитанников на 2025-2026 учебный год согласно приложению.
3. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с функциональными обязанностями и действующим СанПиН на:  
шеф-повара – Шадрину Т.С.;  
повара детского питания – Курдюмову Е.М.  
кладовщика – Уварову Е.Р.
4. Ответственным за питание сотрудникам пищеблока:
  - 4.1. Всем:
    - Соблюдать маркировку посуды и инвентаря, требования к их хранению и использованию.
    - Соблюдать график уборки и дезинфекции помещений пищеблока, качество уборки помещений.
  - 4.2. Кладовщику и поварам
    - Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
    - Осуществлять ежемесячный подсчет энергетической ценности рациона питания.
    - Осуществлять витаминизацию третьих блюд.
    - Обеспечить выполнение натуральных норм.
    - Вести бракеражный журнал.
  - 4.3. Кладовщику
    - Соблюдать требования к сопроводительной документации на продукты питания: наличие сертификатов, сопроводительных ярлыков, накладных.
    - Контролировать качество поступающих продуктов, срок годности, их соответствие спецификации согласно договору.

- Соблюдать сроки реализации продуктов питания, правила их хранения, товарное соседство.

- Обеспечить ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования и складского помещения.

- Вести ежедневный осмотр сотрудников пищеблока, результаты осмотра заносить в журнал.

- Осуществлять выдачу продуктов на замену для детей аллергиков.

#### 4.4. Поварам

- Ежедневно отбирать суточные пробы.

- Соблюдать требования при сборе и хранении суточных проб.

- Соблюдать технологию приготовления блюд.

- Осуществлять приготовление блюд на замену для детей аллергиков.

#### 4.5. Кухонному рабочему и поварам

- Соблюдать правила обработки овощей.

- Контролировать наличие инструкций и сертификатов на моющие средства.

#### 4.6. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд,

- в конце меню ставить подписи кладовщика, выдавшего продукты, шеф-повара, принимающего продукты со склада.

4.7. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.8. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

4.9. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.10. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность кладовщик Задорожная Н.В.

4.11. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика.

4.12. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 15.00. предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Некрасовой О.М. или представителей администрации ОУ в соответствии с программой производственного контроля.

Запись о проведенном контроле производится в специальной тетради; ответственность за ее ведение возлагается на заведующего хозяйством Колупаеву Е.В.

6. Шеф-повару - Шадриной Т.С. и повару детского питания - Курдюмовой Е.М. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, инструкции по рабочим процессам (мытьё, дезинфекция и т.п.);

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Кладовщику ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. Ответственность за организацию питания воспитанников каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя:

I младшая группа № 2	<b><u>воспитатели:</u></b> Суязова В.Л. Романюк Т.Ю. <b><u>помощник воспитателя:</u></b> Губина И.Н.
II младшая группа № 3	<b><u>воспитатели:</u></b> Пихуля В.А. Мальм В.В. <b><u>помощник воспитателя:</u></b> Смирнова И.М.
II младшая группа № 6	<b><u>воспитатели:</u></b> Герасимова В.В. Филимонова О.Ю. <b><u>помощник воспитателя:</u></b> Хохлявина К.С.
средняя группа № 4	<b><u>воспитатели:</u></b> Синельникова Е.Д. Луценкова Ю.А. <b><u>помощник воспитателя:</u></b>
средняя группа № 9	<b><u>воспитатели:</u></b> Афанасьева Ю.А. Зажарская Н.А. <b><u>помощник воспитателя:</u></b> Фёдорова В.Н.
старшая группа № 12	<b><u>воспитатели:</u></b> Иерет Л.П. Орехова В.М. <b><u>помощник воспитателя:</u></b> Селегенина Е.В.
старшая группа № 5	<b><u>воспитатели:</u></b> Бублик Е.П. Володькина Е.И. <b><u>помощник воспитателя:</u></b> Даниялова П.М.
подготовительная к школе группа № 7	<b><u>воспитатели:</u></b> Титова Г.Р. Кузнецова Н.В. <b><u>помощник воспитателя:</u></b>
подготовительная к школе группа № 10	<b><u>воспитатели:</u></b> Бешляга И.В. Введенская В.О. <b><u>помощник воспитателя:</u></b> Андреева Е.Ю.

подготовительная к школе группа № 16

**воспитатели:**

Снычева Ю.В.

Фролова В.В.

**помощник воспитателя:**

Каргалова Е.А.

подготовительная к школе группа № 8

**воспитатели:**

Егорова В.А.

Матвеева Л.А.

**помощник воспитателя:**

9.1. Воспитатели и помощники воспитателей несут ответственность за полное доведение порций до воспитанников группы. Не допускается урезание порций или питание за счет детей на группе.

9.2. Воспитатели и помощники должны знать аллергически настроенных детей и осуществлять контроль за заменой продуктов.

9.3. Во время приема пищи детьми воспитатели и помощники воспитателя должны заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9.4. Помощники воспитателя получают пищу в соответствии с графиком выдачи и режимом дня группы. Не допускается раздача пищи и сервировка столов посудой до прихода детей.

9.5. Утвердить график приема пищи:

- первый завтрак с 8.20 до 8.40
- второй завтрак с 9.40-10.20
- обед с 11.40 до 12.20 (по возрастным группам)
- полдник с 15.30 д 16.00

9.6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Возрастная группа	1 завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
ЯСЛИ 12 часов				
Ранний возраст 2-3 года	8.05	9.15	11.15	15.07
САД 12 часов				
Младшая группа 3-4 года	8.07	9.20	11.25	15.13
Средняя группа 4-5 лет	8.09	9.35	11.44	15.18
Старшая группа 5-6 лет	8.12	9.38	11.48	15.26
Подготовительная группа 6-7 лет	8.14	9.40	11.50	15.30
САД 10 часов				
Старшая группа 5-6 лет	8.16	9.41	11.52	15.32
Подготовительная группа 6-7 лет	8.20	9.43	11.56	15.36

10. Контроль за организацией питания оставляю за собой

Заведующий

А.В.Тарадина