



АДМИНИСТРАЦИЯ НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №28 Невского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад №28 Невского района Санкт-Петербурга)

ПРИКАЗ

№ 218

01.09.2025
Об организации питания воспитанников в ГБДОУ
детском саду №28 Невского района Санкт-Петербурга
в 2025-2026 учебном году

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обучения», на основании Положения об организации питания в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №28 Невского района Санкт-Петербурга, с целью организации сбалансированного питания воспитанников ГБДОУ детского сада №28 Невского района Санкт-Петербурга, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности в 2025-2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 4-х разовое питание детей в ГБДОУ детском саду №28 Невского района Санкт-Петербурга в соответствии с «Циклическим 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» и «Циклическим десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания» (далее – Циклическое десятидневное меню), утвержденные начальником Управления социального питания 01.02.2021г., на период с 01.09.2025 по 31.08.2026.
2. В связи с объективными условиями поставки продуктов поменять местами 7 и 8 дни «Циклического десятидневного 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» и «Циклического десятидневного меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания».
3. Провести замену продукта питания 7 дня (сад, ясли) кисель концентрированный на кисель из кураги.
4. Утвердить 10-дневное меню ГБДОУ детского сада №28 Невского района Санкт-Петербурга.
5. В связи с объективными условиями поставки продуктов и технологическими возможностями вносить изменения в меню только с разрешения заведующего ГБДОУ.

6. Допускать замену круп для приготовления каш в связи с выборкой позиций по договору в конце календарного года.
7. Допускать отклонения в случае сбоя поставки в наименованиях по крупам, фруктам и напиткам, сезонные замены овощей только с разрешения заведующего ГБДОУ.
8. Считать нецелесообразным организацию ужина в связи с малым количеством детей, пребывающих в ГБДОУ после 17.00ч.
9. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом.
10. Утвердить график выдачи питания на группы.
11. Возложить ответственность за общую организацию питания на следующих сотрудников:
 - Семенову А.А., заведующего (ул.Подвойского д.29.к.2);
 - Аксенову С.В. , заместителя заведующего(ул.Подвойского д.35,к.2).
12. Возложить ответственность за контроль по организации питания на медицинских сестер:
 - Кокареву Д.Н. (ул.Подвойского д.29.к.2);
 - Михайлову Н.И. (ул.Подвойского д.35,к.2).
13. Ответственным:
 - Производить ежедневный учет воспитанников с целью сверки посещаемости с информацией, подаваемой воспитателями в КАИС КРО.
 - Вести учет аллергиков, контролировать замену питания детям-аллергикам.
13. Возложить ответственность за составление меню-заказа на кладовщиков, ежедневного меню на :
 - Соловьеву С.А., кладовщика (ул.Подвойского д.29.к.2),
 - Белехову И.А., кладовщика (ул.Подвойского д.35.к.2)
- 13.1. Ответственным:
 - Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - Учитывать присутствие детей-аллергиков, производить замену продуктов в соответствии с медицинскими показаниями.
15. Ответственным кладовщикам:
 - 15.1. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка , проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов;
 - указывать количество принятых позиций прописью, организовывать подписи медсестры, кладовщика, заведующего.
 - 15.2. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.30ч.
 - 15.3. Контролировать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.
 - 15.4. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
 - 15.5. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом бракеражной комиссии.
16. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщикам разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
17. В целях организации контроля за качеством приготовленной пищи создать бракеражную комиссию. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинских сестер.
18. Заведующему производством, поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов производить по утвержденному графику:
 - 7.00 ч. - мясо, курица в 1 блюдо; продукты для запуска;
 - 8.00 ч. – масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 9.00 ч. – тесто для выпечки;

18. Утвердить членов комиссии по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

Заместитель Председателя: Левичева А.А., старший воспитатель

Члены комиссии: Дашкевич Е.В., помощник воспитателя
Мухомов Е.А., инструктор по физ.

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

2 завтрак – 9.20-10.00

ПОЛДНИК — 15.12 — 15.35

20. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима, инструкции по применению стандарта безопасности (ХАССП);

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

21. Возложить ответственность за контроль по организации питания на группах на заместителей заведующего:

- Аксенову С.В. (ул.Подвойского д.35.к.2)

22. Возложить ответственность за организацию питания для детей каждой группы на воспитателей и помощников воспитателей.

воспитателей и помощников воспитателей.

23. Возложить ответственность за сбор информации по присутствующим детям и передачу информации на пищеблок:

20. 2) 1 ступень – воспитатели групп первой смены, 2 ступень –

информации на пищеблок:
1 здание. (ул.Подвойского д.29.к.2): 1 ступень - воспитатели групп первой смены, 2 ступень - Соловьева С.А., кладовщик.

Соловьева С.А., кладовщик.
2 здание. (ул.Подвойского д.35.к.2): 1 ступень - воспитатели групп первой смены, 2 ступень -
Михайлова Н.И., мед.сестра

Михайлова Н.И., мед.сестра
23.1. Сотрудники, ответственные за сбор информации по присутствующим детям, несут личную ответственность за достоверность данных.

24. Всем сотрудникам, участвующих в организации питания, строго соблюдать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обучения». , мероприятия по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

25. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

А.А.Семенова