



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ - ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №14  
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности  
по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга  
(ГБДОУ детский сад № 14 Невского района Санкт-Петербурга)

**ПРИКАЗ**

от 28.08.2024 г.

№ 50

**«Об организации питания детей в  
ГБДОУ № 14 на 2024-2025 учебный год»**

Для соблюдения действующего законодательства при организации питания детей  
ГБДОУ детского сада № 14, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022  
уч. году, на основании Циклического двухнедельного меню рационов горячего питания для  
организации питания детей в возрасте от 1,0 до 3 лет, с 12 часовым пребыванием,  
утвержденного начальником Управления социального питания Правительства Санкт-  
Петербурга от 08.08.2017 г., Циклического двухнедельного меню рационов горячего питания для  
организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, с 12 часовым пребыванием, утвержденного  
начальником Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга от 04.02.2021

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей на основе примерного 10-дневного циклического меню  
утвержденного начальником Управления социального питания Правительства Санкт-  
Петербурга.
  - 1.1. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Белевич М.К.
2. Заведующему хозяйством Ивановой С.Н. проводить постоянный контроль за наличием  
маркировки посуды, инвентаря и спецодежды на пищеблоке и в продуктовых кладовых,
  - 2.1. Проводить своевременную замену посуды, инвентаря и спецодежды при  
необходимости.
3. Назначить ответственного за отбор суточных проб шеф-повара ГБДОУ детского сада  
№ 14 Шатохину Е.В., во время её отсутствия работающих поваров.
4. Производить отбор суточных проб в соответствии с нормативной базой.
5. Возложить ответственность на кладовщика Белевич М.К.:
  - за заказ и получение продуктов у поставщиков, их хранение и выдачу из кладовой;
  - за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и  
ассортимент получаемых с базы продуктов (обнаруженные некачественные продукты или их  
недостача оформляются актом, который подписывается представителями ГБДОУ и  
поставщика в лице экспедитора);
  - за наличие всей необходимой сопроводительной документации (сертификаты,  
товарные ярлыки);
  - за выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным  
заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;
  - за возврат и выдачу продуктов в меню, оформлять не позднее 9.30.;
  - за ежемесячное проведение сверки остатков питания с бухгалтером ГБДОУ (при  
необходимости - чаще);
  - за содержание кладовых в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;



- за поддержание необходимого температурного режима в кладовых и холодильниках.
- 6. Возложить ответственность на шеф-повара хину Е.В.:
  - за соблюдение технологии приготовления блюд;
  - за Санитарное состояние пищеблока;
  - за Соблюдение графика работы поваров.
- 7. Поварам:
  - разрешается работать только по утвержденному, и правильно оформленному меню;
  - строго соблюдать технологию приготовления блюд, готовить в соответствии с «Технологическими картами»;
  - закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
    - 7.00 - мясо, куру; продукты для запуска;
    - 8.00 - масло в кашу, сахар для завтрака;
    - 9.00 - тесто для выпечки;
    - 11.00 - масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
    - 13.00 - продукты для полдника.
- 8. Всем сотрудникам пищеблока работать по утвержденному заведующим графику.
- 9. На пищеблоке необходимо иметь:
  - Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
  - Картотеку технологии приготовления блюд;
  - График закладки продуктов;
  - График выдачи готовых блюд;
  - Нормы готовых блюд;
  - Вымеренную посуду с указанием веса и объема;
- 10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.
- 11. Возложить ответственность за организацию питания детей в группах, на воспитателей работающих на группе.
  - 11.1. Воспитатели организуют дежурство детей по столовой под руководством помощника воспитателя, контролируют сервировку стола и правильность раскладки еды по тарелкам.
  - 11.2. Воспитатели совместно с помощниками воспитателей докармливают детей в младших группах и группах раннего возраста.
  - 11.3. Приучают детей доедать всю пищу в тарелках.
- 12. Помощники воспитателей получают еду строго по графику.  
Не допускается кормить детей полдником ранее указанного времени.
- 13. Контроль за исполнением приказа возлагаю на заместителя заведующего Савченкову Юлию Валерьевну.

Заведующий ГБДОУ детским садом № 14



Л. Д. Кузьма