



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 28.08.2025 г.

№ 48

«Об организации питания детей в
ГБДОУ № 14 на 2025-2026 учебный год»

Для соблюдения действующего законодательства при организации питания детей ГБДОУ детского сада № 14, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 уч. году, на основании Цикличного двухнедельного меню рационов горячего питания для организации питания детей в возрасте от 1,0 до 3 лет, с 12 часовым пребыванием, и Цикличного двухнедельного меню рационов горячего питания для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, с 12 часовым пребыванием, в соответствии с СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей на основе примерного 10-дневного цикличного 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 СанПин по организации питания.
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 Шатохину Е.В.:
 - за соблюдение технологии приготовления блюд;
 - за Санитарное состояние пищеблока;
 - за Соблюдение графика работы поваров;
 - 1 смена с 6.00 до 14.30, обеденный перерыв с 11.00 до 11.30;
 - 2 смена с 8.30 до 17.00, обеденный перерыв с 13.30 до 14.00;
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 Приложение 1:
 - 6.00-6.30 – мясо, куру; продукты для запуска;
 - 7.45-8.00 – масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 9.45 – тесто для выпечки;
 - 10.30 – сахар в 3 блюдо;
 - 10.45 – масло во 2 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

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



Приказом от 28.08.2025 № 48
Заведующий ГБДОУ № 14

Л.Д. Кузьма

**ГРАФИК
Закладки продуктов**

ЗАВТРАК	6.30-7.30
2-ОЙ ЗАВТРАК	9.00-9.45
ОБЕД	6.30-10.45
ПОЛДНИК	13.00-14.30

6.00-6.30 - мясо, куру; продукты для запуска;
7.45-8.00 - масло в кашу, сахар для завтрака;
9.45 - тесто для выпечки;
10.30- сахар в 3 блюдо;
10.45 - масло во 2 блюдо;
13.00 - продукты для полдника.