



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 60
Невского района Санкт-Петербург

ПРИКАЗ

от «29» августа 2025 г.

№ 37-п

«Об организации питания детей»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в ГБДОУ № 60 в соответствии с «Циклическим двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей от 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием».
2. Организовать полноценное сбалансированное питание детей в соответствии со списочным составом детей.
3. Разрешить уменьшение или увеличения нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед и (или) полдник, согласно уменьшению или увеличению списка детей по таблице посещаемости, а также разрешить допускать, в исключительных случаях, дополнительное меню, в связи с недоставом продуктов в день написания основного меню. В случаях использования дополнительного меню допускать выдачу продуктов до 10.00 и утверждение дополнительного меню на текущий день до 10.00.
4. Не допускать использование в приготовлении еды не доброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации, не включенных в данное меню. Совместно с комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, воспитанников осуществлять контроль по обеспечению безопасных условий питания.
5. Строго соблюдать нормы закладки и выхода готового блюда, технологию его приготовления.
6. Организовать условия для приема горячей пищи сотрудникам детского сада.
7. **Кладовщику:**
 - 7.1. Прием продуктов питания производить по графику, лично, по фактуре, приложению Контракта, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденному меню – постоянно.
 - 7.2. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день с 15.00 до 16.00 каждого дня - постоянно.
 - 7.3. Строго следить за закрытием кладовой в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах - постоянно.
 - 7.4. Проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, накопительные ведомости по выполнению натуральных и денежных норм в соответствии с Контрактом - постоянно.
 - 7.5. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с данным меню.
 - 7.6. Осуществлять контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в журнале – ежедневно.
 - 7.7. Составлять меню-требование на питание детей, посещающих дошкольное учреждение.
 - 7.8. Меню-требование выписывать согласно «Циклическому десятидневному меню ГБДОУ детского сада № 60 Невского района Санкт-Петербурга», скорректированному на основании утвержденного 01.02.2021 года Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга «Циклического двухнедельного меню рационов горячего питания для организации питания детей от 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием», в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов.

- 7.9. Списание продуктов на отбор суточных проб осуществлять в меню-требовании отдельной строкой по нормам для детей с 3 до 7 лет – 1 порцию в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- 7.10. Предоставлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 7.11. Производить корректировку меню-требования с учетом предоставленных данных ответственного за табелирование не позднее 10:00.
- 7.12. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 10.00.

8. Поварам:

- 8.1. Строго производить закладку продуктов, согласно меню - требованию и выданным продуктам кладовщиком (завхозом) – постоянно.
- 8.2. Отпускать блюда, согласно режиму питания, через раздаточный стол – постоянно.
- 8.3. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке – постоянно.
- 8.4. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой – постоянно.
- 8.5. Производить отбор и хранение суточных проб готовых продуктов.
- 8.6. Непосредственно после приготовления пищи и проведения бракеража готовой продукции отбирать суточную пробу от каждой партии производимой кулинарной продукции стерильными или прокипяченными ложками в стерильные или прокипяченные стеклянные промаркированные емкости с плотно закрывающимися крышками, отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Посуду с пробами маркировать с указанием времени приёма пищи и датой отбора. Пробу сохранять в течение не менее 48 часов при температуре +2 - + 6 °С.

9. Медицинской сестре:

- 9.1. Осуществлять контроль за забором проб по готовым продуктам питания в соответствии с требованиями – постоянно.
- 9.2. Проводить систематический контроль за организацией питания детей в дошкольном учреждении в группах и пищеблоке – постоянно.
- 9.3. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовых, групп – постоянно.

10. Сотрудникам групп (воспитателям, помощникам воспитателей, специалистам):

- 10.1. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня – постоянно
- 10.2. Соблюдать правила сервировки стола – постоянно.
- 10.3. Строго производить раздачу блюд согласно выходу продукции по меню - постоянно.
- 10.4. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, хорошо пережевывать пищу и т.д. – постоянно.

11. Ответственный за табелирование:

- 11.1. В целях строго контроля за количеством детей, поставленных на питание назначить ответственным за работу в системе КАИС КРО (табелирование посещаемости детей) и.о. заведующего, Шабанова А.В.
- 11.2. Ответственному за табелирование:
- Осуществлять строгий контроль ведения (передачи сведений) воспитателями групп количества присутствующих детей, подлежащих постановке на питание.
 - Вносить сведения в систему КАИС КРО не позднее 10:00 ежедневно.

И. о. заведующего



Шабанова А.В.