



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 44 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по художественно-эстетическому развитию детей
Красносельского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 44 Красносельского района СПб)

ПРИКАЗ

26.01 2025

№ 83-ахд

Об организации питания детей

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а также в целях осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих ДОУ с 12-часовым пребыванием, утвержденным 01.02.2021 начальником управления социального питания, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с «Положением об организации питания в ГБДОУ». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. Организовать 4-х разовое питание. Утвердить график приема пищи (с учетом режима питания в разных возрастных группах):

завтрак	8:20 – 8:50
второй завтрак	10:00-10.50
обед	11:45 – 13:00
полдник	15:20 – 15:50

3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы согласно приложению 1
4. Утвердить график выдачи кипяченой воды на пищеблоке
8.00, 11.00, 15.00

5. Кладовщику:

5.1 Ежедневно до 14.00 подавать данные о количестве питающихся детей на пищеблок, накануне дня питания детей и уточнять в день питания до 9.00.

6. Для осуществления контроля за питанием в образовательном учреждении с 01.09.2025

7. Бракеражной комиссии

7.1 Вести учет соблюдения десятидневного меню и соблюдения выполнения натуральных норм питания детей с занесением в соответствующий журнал.

7.2 Оценивать качество приготовления пищи и допускать к выдаче готовой продукции;

7.3. Производить осмотр работников пищеблока, допускать их к работе.

7.4 Контролировать:

- качество и соответствие поставляемых продуктов документации;
- технологию приготовления пищи и закладку продуктов в котлы. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале;
- выдачу готовых блюд на группы для питания детей;
- соблюдение технологии приготовления пищи;
- соблюдение санитарного состояния пищеблока и групповых помещений при организации питания с занесением в специальный журнал;
- соблюдение температурного режима холодильников;
- соблюдение правильности хранения пищевых продуктов;
- время вывешивания меню для родителей на текущий день;
- обработку посуды и инвентаря;

8. Повара являются ответственными за:

- Соблюдение контроля качества и сроков реализации продуктов;
- Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд, маркировки инвентаря
- Соблюдение правил и технологии приготовления пищи (особое внимание уделять правильной обработке овощей, фруктов и яиц).
- Хранение маркировку, обработку правильное использование инвентаря и посуды на пищеблоке
- Правильное выполнение технологии приготовления блюд;
- Соблюдение объёма выдаваемых блюд по количеству детей;
- Соблюдение маркировки посуды при приготовлении пищи.
- Выдачу готовой продукции после снятия пробы.

9. Кладовщик является ответственным за:

- Корректировку меню-требования с учетом количества воспитанников на текущий день;
- Анализ накопительной ведомости;
- Размещение ежедневного меню для родителей, в уголке для родителей;
- Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии одноосновных продуктов
- Обеспечение условий хранения продуктов в соответствии с требованиями, исключить случаи их порчи;
- Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок, в соответствии с утверждённым заведующим меню.

10. Заместитель заведующего по образовательной работе ответственный за:

- контроль за организацией питания на группах:
- соблюдение времени приема пищи;
- соблюдение гигиенических требований во время подготовки к приему пищи и во время приема пищи;

- планирование работы по воспитанию культурно-гигиенических навыков;
- сервировкой и последовательностью подачи блюд;
- доведением полного объема выданной пищи до детей;
- создание комфортной благоприятной обстановки во время приема пищи.
- работой с родителями по осуществлению питания в учреждении и рекомендации для питания детей дома.

11. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя:

Ранний возраст
воспитатели:

Тормозова И.В., Зубарева Н.В.

помощник воспитателя:

Младшая группа: воспитатели:

воспитатели Дударенкова, Л.А., Федорова Т.В.

помощник воспитателя: Куршина С.П.

Средняя группа:

Воспитатели:

воспитатели: Улина Н.В., Азарцева Е.Ф.

помощник воспитателя: Суворова Т.Е.

Старшая группа: воспитатели:

Гладченко Е.В. Метус И.В.

помощник воспитателя: Федорова Е.А.

Еремеева М.Г. Тюсикова Н.В.

помощник воспитателя: Яшкова Н.Н

Подготовительная группа:

воспитатели Дударенкова, Л.А., Федорова Т.В.

помощник воспитателя: Куршина С.П.

12. Воспитатели являются ответственными за:

- Своевременное предоставление и достоверность информации, вносимой в журнал ежедневной посещаемости на текущий день;
- Несут ответственность за организацию питания в группе в соответствии с режимом дня, с учетом индивидуальных особенностей детей аллергиков.
- Осуществляю контроль за соблюдением помощником воспитателя времени приема пищи, правильности сервировки, полноту выдачи готовой пищи детям, гигиенических требований;
- Соблюдение режима питания детей;
- Планирование работы по воспитанию культуры еды у детей, осуществлению преемственности в питании детей в детском саду и дома;
- Приучают детей пользоваться столовыми приборами, есть аккуратно;
- Создание комфортной, благоприятной обстановки во время еды;
- Помогают детям по их просьбе или просьбе родителей в приеме пищи.
- Запрещается применять несильное докармливание детей.

13. Помощникам воспитателя являются ответственными:

- Организацию питания в группе в соответствии с режимом дня, с учетом индивидуальных

особенностей питания детей с аллергическими заболеваниями;

- Получение блюд с пищеблока строго по графику в посуду, промаркированную для конкретных блюд;
- Соблюдение норм раздачи пищи;
- Соблюдение правил сервировки стола;
- Организацией питьевого режима;
- Доставку пищу с пищеблока в закрытой посуде, предотвращающую осеменение во время переноса. Запрещается при переноске ставить посуду с пищей друг на друга;

14. Помощникам воспитателя:

- Во избежание несчастных случаев, заносить готовые блюда в группу при отсутствии детей и пути движения;
- Прием пищи осуществлять за столами предварительно протертыми дезинфицирующими средствами и покрытыми салфетками или скатертями. Запрещается оставлять на столах салфетки и скатерти после приема пищи;
- Раздавать пищу детям соблюдая сервировку в соответствии с возрастом;
- Всю полученную пищу на пищеблоке раздавать детям в соответствии с нормами питания по меню. Осуществлять помощь воспитателю по воспитанию у детей культуры еды;
- Убирать посуду со стола по мере необходимости;
- Остатки пищи складывать в специальную металлическую емкость, наполняя её не более чем на 2/3;
- Мытье посуды производить по инструкции;
- Во время карантина обработку посуды производить по инструкции для определенной инфекции;
- Хранить посуду в соответствии с требованиями санитарных правил.

15. Воспитателям:

- Контролировать соблюдение помощником воспитателя времени приема пищи, правильности сервировки, полноту выдачи готовой пищи детям, гигиенических требований;
- Строго соблюдать режим питания детей;
- Планировать работу по воспитанию культуры еды у детей, осуществлению преемственности в питании детей в детском саду и дома;
- Приучать детей пользоваться столовыми приборами, есть аккуратно;
- Создавать комфортную, благоприятную обстановку во время еды;
- Помогать детям по их просьбе или просьбе родителей в приеме пищи. Запрещается применять насильное докармливание детей.

16. Всем сотрудникам запрещается:

- Входить в помещения пищеблока, за исключением бракеражной комиссии, врача, медицинской сестры, администрации ДООУ.
- Принимать пищу, приготовленную детям.
- Хранить продукты питания в помещениях групп, после окончания приема пищи детьми.
- Снижать норму выдачи детям пищи.
- Нарушать санитарные нормы и правила

17. С приказом ознакомить всех сотрудников ДООУ

18. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой

Заведующий



А.В. Гаврилишина

Утвержден
приказом ГБДОУ детского сада № 44
Красносельского района СПб

от 26.08 2025

№ 83-020

График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Наименование групп	Завтрак	II завтрак	Обед	Полдник
Ранний возраст	8.15	10.10	11.45	15.10
Младшая группа	8.15	10.15	12.05	15.15
Средняя группа	8.20	10.20	12.10	15.15
Старшая группа	8.20	10.20	12.15	15.20
Подготовительная группа	8.25	10.20	12.20	15.20

Утвержден
 приказом ГБДОУ детского сада № 44
 Красносельского района СПб
 от 26.08 2025
 № 83-018

График выдачи кипяченой воды:

Наименование групп	8.00-8.15	11.00-11.15	14.00-14.15
Ранний возраст	*	*	*
Младшая группа	*	*	*
Средняя группа	*	*	*
Старшая группа	*	*	*
Подготовительная группа	*	*	*