



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ - ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

**Государственное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение детский сад № 126
комбинированного вида Невского района
Санкт-Петербурга**

(ГБДОУ детский сад № 126 комбинированного вида
Невского района Санкт-Петербурга)

ПРИКАЗ

29.08.2025 г.

№ 46-ОД

**«Об осуществлении контроля за организацией питания в
ГБДОУ № 126 комбинированного вида Невского района
Санкт-Петербурга на 2025-2026 учебный год»**

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 28 декабря 2024 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом государственного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 126 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга.

С целью организации сбалансированного и рационального питания в учреждении, выполнения норм и калорийности, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с десятидневным меню и технологическими картами, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 – 2026 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольное образовательное учреждение и Цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 лет до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольное образовательное учреждение утвержденными начальником Управления социального питания А.В.Барабанчиковым от 01.02.2021 г.
2. Назначить ответственным за организацию питания в ГБДОУ № 126 в 2025-2026 учебном году шеф-повара Ефимову Е.В.
3. Ответственному за организацию питания – шеф-повару Ефимовой Е.В.
 - принимать пищевые продукты и продовольственное сырье в ГБДОУ при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - при приеме продуктов и продовольственного сырья использовать градусники для измерения температуры входящих продуктов;

- вести входной контроль поступающих продуктов, результаты контроля регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
 - не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов;
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - выдачу продуктов из кладовой производить не позднее 17.00 предыдущего дня, указанного в меню.
 - в конце меню ставить подписи одного из поваров, кладовщика, заведующей;
 - представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - возврат и дополнение продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 9.00 часов.
4. В целях организации контроля за приготовлением пищи, организовать комиссию по закладке продуктов в котлы:

- понедельник – заведующий ГБДОУ В.И. Крылова;
- вторник – воспитатель, председатель ПК В.В. Иванова;
- среда – старший воспитатель Зубкова М.А.;
- четверг – заведующий ГБДОУ В.И. Крылова;
- пятница – воспитатель, председатель ПК В.В. Иванова.

5. Шеф-повару Ефимовой Е.В.

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- строго соблюдать закладку необходимых продуктов. Поварам производить закладку продуктов в присутствии комиссии;
- производить выдачу готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале – журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанного в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.
- строго соблюдать температуру раздачи горячих блюд (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) $+60^{\circ}\text{C} \dots +65^{\circ}\text{C}$, холодные закуски, салаты, напитки – не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.
- следить за маркировкой тары и всей посуды на пищеблоке;
- следить за постановкой контрольных порций, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в рационе питания детей;
- отбирать суточную пробу непосредственно после приготовления пищи.

6. Возложить ответственность за ежедневный отбор в полном объеме суточной пробы готовой продукции, за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы, воскресенья, праздничных дней) в специальном холодильнике в специально отведенной таре при температуре $+2 \dots +6^{\circ}\text{C}$, на Шеф-повара - Ефимову Е.В.

7. Шеф-повару Ефимовой Е.В. вести ведомость контроля за рационом питания в соответствии с формой утвержденной в СанПиН 2.3/2.4.3590-20- приложение 13; формировать документ каждые 7–10 дней, заполнять – каждый день. В ведомости указывать наименование пищевой продукции, ее количество в граммах по дням на одного человека и рекомендации, как откорректировать меню, если это необходимо. В конце недели медицинский работник ставит в ведомости дату и подпись и ознакомит с ней ответственного за питание и заведующего. Данные из ведомости не могут быть ниже минимальных значений из приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. Назначить ответственным, шеф-повара Ефимову Е.В. за ведение Журнала учета температуры и влажности на складах, в соответствии с формой утвержденной в СанПиН 2.3/2.4.3590-20- приложение 3.

Ответственный обязан ежедневно снимать показания приборов на складах и вносить их в журнал.

9. Назначить ответственным, шеф-повара Ефимову Е.В., за ведение Гигиенического журнала, в соответствии с формой утвержденной в СанПиН 2.3/2.4.3590-20- приложение 1. Ответственный обязан ежедневно проводить обследования работников пищеблока, указывать дату обследования, его Ф. И. О., должность, ставить отметку - допущен он к работе или отстранен, и подпись ответственного. Работник в журнале должен расписаться два раза. Первый – за отсутствие признаков инфекционных заболеваний у него и у членов его семьи. Второй – за отсутствие признаков заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи.

10. Ефимовой Е.В. ежемесячно проводить сверку продуктов питания с бухгалтерией в соответствии с графиком.

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по охране труда и ТБ;
- инструкцию по соблюдению СанПиН;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2-е суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

12. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

13. Работникам пищеблока запрещается:

- переодеваться на рабочем месте и хранить личные вещи;
- во время работы носить кольца, серьги.

14. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели, помощники воспитателей.

15. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



В.И.Крылова

С приказом ознакомлены:

Шеф-повар _____ Е.В.Ефимова

Председатель ПК _____ В.В.Иванова

Старший воспитатель _____ М.А.Зубкова