

ПРИКАЗ

От 01.09.2025г.

№ 4/1

«Об организации питания в ГБДОУ детском саду № 92
Невского района Санкт-Петербурга на 2025-2026 учебный год»

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников ГБДОУ детского сада № 92 Невского района Санкт-Петербурга, соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» по организации детей дошкольного возраста в 2025-2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в детском саду в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», «Циклическим двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием», «Циклическим двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет с 12 часовым пребыванием» утвержденными руководителем учреждения в соответствии графиков:

Возрастная группа	Завтрак (ч/мин)	2-й завтрак (ч/мин)	Обед (ч/мин)	Полдник (ч/мин)
Группа раннего возраста	8.30-9.00	10.00-10.15	11.40-12.15	15.55-16.20
Группа младшего возраста	8.30-9.00	10.00-10.10	11.50-12.15	15.55-16.20
Группа среднего возраста	8.30-9.00	10.00-10.10	12.00-12.25	15.55-16.15
Группа старшего возраста	8.40-9.00	10.00-10.20	12.15-12.40	16.00-16.20
Подготовительная к школе группа	8.40-9.00	10.00-10.20	12.15-12.40	16.00-16.20

2. Возложить ответственность на воспитателей групп за:
 - ведение ежедневного учета отсутствия/присутствия воспитанников до 09.00 для подачи данных в систему КАИС КРО (табелирование посещаемости детей);
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - формирование навыков самообслуживания и правил этикета.
3. Назначить ответственных за составление ежедневного меню-требования в соответствии с циклическим десятидневным меню для детей от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет, с 12-часовым пребыванием в дошкольном учреждении:
по адресу: Октябрьская наб., д.122, кор.б, литера А
 - Котлярову У.А. кладовщикапо адресу: Русановская ул., д.16, кор.2, строение 1
 - Крахмалеву О.В. кладовщикапо адресу: Русановская ул., д.9, кор.2, строение 1
 - Маликову М.В. кладовщикапо адресу: Русановская ул., д.13, кор.2, строение 1
 - Пурич Л.В. кладовщикапо адресу: Русановская ул., д.12, строение 1
 - Николаеву Л.М. кладовщика

Ответственным:

- осуществлять заказ и получение продуктов от поставщиков в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и должностными обязанностями;
 - соблюдать нормы закладки продуктов, % отходов, исключая возможные технические ошибки в результате сбоя «программы»;
 - указывать ежедневно в меню для родителей, объем порций и калорийность блюд на каждый прием пищи, а также информацию по замене блюд для детей с заболеваниями (на основании медицинского заключения);
 - своевременно и правильно заполнять накопительную ведомость и анализ выполнения натуральных норм питания;
 - вести таблицу питания сотрудников;
 - осуществлять возврат или выдачу продуктов не позднее 09.10 в случае изменения контингента питающихся с оформлением всех необходимых документов;
 - осуществлять корректировку заказа продуктов не позднее 10.00 в случае изменения количества питающихся с оформлением всех необходимых документов;
 - выдавать продукты из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не ранее 14.30 и не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;
 - ежемесячно проводить сверку остатков питания с бухгалтером ЦБ, а также по требованию вышестоящих организаций;
 - в целях контроля вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях;
 - вести журнал бракеража сырой и готовой продукции по установленному образцу;
 - вести журнал входного контроля основанный на принципах ХАССП, а также вести документацию в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20;
 - предоставлять меню-требования для утверждения заведующему (или исполняющему обязанности заведующего) накануне дня, указанного в меню.
4. На время отсутствия ответственного кладовщика его обязанности возложить на заместителя заведующего образовательной организации или заведующего хозяйством.
5. Возложить ответственность на заведующего производством/ шеф-повара:
- за ежедневный контроль технологии приготовления блюд в соответствии с утвержденными «Технологическими картами»;
 - за прием продуктов питания поставщиков, за осмотр получаемых товаров и сопроводительных документов на товар;
 - за контроль отбора и хранения суточных проб;
 - за замену блюд детям с заболеваниями на основании медицинского заключения по адресу: Октябрьская набережная дом 122. корпус 6, лит. А
 - Герчу Е.В. – шеф-повара по адресу: улица Рusanовская дом 16, корп. 2, строение 1
 - Иванову Т.Н. – шеф-повара по адресу: улица Рusanовская дом 9, корп. 2, строение 1
 - Кашину А.Ю. - шеф-повара по адресу: улица Рusanовская дом 13, корп. 2, строение
 - Радионову М.С. - шеф-повара 1 по адресу: улица Рusanовская дом 12, строение 1
 - Лукову М.Х. - повара
6. Медицинской сестре контролировать работу пищеблока, следить за организацией питания и качеством приготовления пищи, организацию питания в группах.

Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий:



Мягкова Ж.В.