

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребенка - детский сад № 66 Приморского района Санкт-Петербурга
197373, Санкт-Петербург, Комендантский пр., д.34, корп. 2, литер А**

ПРИКАЗ

28.08.2025

№ 172-од

«Об организации питания детей в 2025/2026 учебном году в ГБДОУ ЦРР детском саду Приморского района Санкт-Петербурга»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей на обеих площадках, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с менютребованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2025/2026 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с:

- цикличным десятидневным меню, утвержденным Управлением социального питания для использования с 01.09.2025г. для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет с 12 часовым пребыванием; - цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 лет до 7 лет с 12 часовым пребыванием;

- цикличным десятидневным меню для организации диетического питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет с 12 часовым пребыванием;

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на заведующего Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Центра развития ребенка - детского сада №66 Приморского района Санкт-Петербурга Л.П.Вишневскую

3. Кладовщикам Чариковой Л.В., Яблочковой С.Н.:

3.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ГБДОУ и в соответствии с Методическими указаниями.

3.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.4. Возврат и добор продуктов в меню-требование оформлять не позднее 10.00 часов текущего дня.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность кладовщики ГБДОУ Чарикова Л.В., Яблочкова С.Н.:

4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты, их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ГБДОУ и поставщика, в лице экспедитора.

4.4. Получение продуктов в кладовую должны производить кладовщики Чарикова Л.В., Яблочкова С.Н., материально-ответственные лица.

4.5. При получении пищевых продуктов кладовщики Чарикова Л.В., Яблочкова С.Н. проводят визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

4.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой на пищеблок шеф-повару (повару) производится в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись шефповара (повара).

4.7. Шеф-поварам Братчиковой Е.А. и Мильчаковой Д.С. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику: 7.30 – масло сливочное в кашу, сахар, сыр для завтрака; 9.30 – тесто для выпечки, масло сливочное, яйцо, сахар; 11.30 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо; 13.00 – творог, масло сливочное, масло растительное, яйцо сахар; 15.00 – сахар в 3-е блюдо.

4.8. Шеф-поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

4.9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботу и воскресенье) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 0 С на шеф-поваров Братчикову Е.А. и Мильчакову Д.С.

5. Создать бракеражные комиссии на обеих площадках для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

Председатель бракеражной комиссии пищеблока обеих площадок (СПб, Комендантский пр,34, корп.2 и пр. Авиаконструкторов, дом 31, корп.2): заведующий – Вишневская Л.П.

Члены бракеражной комиссии площадки №1 (СПб, Комендантский пр, дом 34, корп.2): шеф- повар – Братчикова Е.А., зам. зав по АХР – Лёткина Е.В., повар Аксёнова М.Д.; лицо, ответственное за организацию питания– Полищук А. М., Яблочкова С.Н., кладовщик.

Члены бракеражной комиссии площадки №2 (СПб, пр. Авиаконструкторов, дом 31, корп.2): шеф- повар – Мильчакова Д.С., завхоз– Тихомирова Н.В., повар Михайлова С.С., старший воспитатель – Плюта М.В., Чарикова Л.В., кладовщик.

5.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6. Кладовщикам Чариковой Л.В. и Яблочковой С.Н. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ГКУ ЦБ Приморского района.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

9. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Л.П.Вишневская