

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр
развития ребенка детский сад № 66 Приморского района Санкт-Петербурга**

ПРИКАЗ

«28» августа 2026

№_152-од

«Об организации питания детей в 2026/2027 учебном году в ГБДОУ ЦРР детском саду Приморского района Санкт-Петербурга и назначении ответственных лиц за организацию питания»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей на обеих площадках, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2026/2027 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с:

- цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 лет 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;

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на первой площадке по адресу: СПб, Комендантский пр.34, корп.2, на **Полищук Анну Михайловну**, специалиста по закупкам;
на второй площадке по адресу: СПб, пр. Авиаконструкторов, 31, корпус 2 - на завхоза Тихомирову Наталью Владимировну.

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 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 ЦРР детского сада №66 Чарикова Л.В., Яблочкова С.Н.:

4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты, их недовеса 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 шеф-повара/ повара.

4.7. Шеф-повару Мильчаковой Д.С., поварам, замещающим вакансию шеф-повара, Аксеновой М.Д и Закалашвили И.Б. 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-повару, 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 С на шеф-повара Мильчакову Д.С., поваров Аксенову М.Д и Закалашвили И.Б.

5. Созданным бракеражным комиссиям на обеих площадках проводить работу по определению органолептических свойств готовой продукции и разрешению выдачи данной продукции.

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 снимать уличную одежду с целью переодевания в спецодежду непосредственно в цехах, где разделяется и готовится пища. Для этого имеется специальное помещение.

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