Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 85
компенсирующего вида Центрального района Санкт-Петербурга
«Психолого-педагогический центр по социальной адаптации детей с тяжелыми нарушениями речи»

Номер документа	Дата составления
226	31.08.2026

ПРИКАЗ

Об организации питания в ГБДОУ № 85

на 2026-2027 учебный год

В целях соблюдения Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №18 «Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в 2026-2027 учебном году с учётом режима их пребывания в ГБДОУ – 12 часов - 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник) и в соответствии с «Примерным цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения», утвержденным начальником Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга и руководителем Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу. Организатор питания ООО «Северная столица» согласно Контракта **№ 85-ПИТ/2026** от 17.12.2025г.
2. Утвердить график приема пищи:

Группа	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник
«Теремок» - младшая	8.30	10.20	12.20	15.45
«Солнышко» - средняя	8.30	10.30	12.25	15.40
«Чижики» - старшая	8.30	10.40	12.30	15.35
«Зайчики» - подготовительная	8.40	10.50	12.40	15.45
«Звездочки» - подготовительная	8.40	10.45	12.45	15.40

3. Контроль за организацией питания детей и сотрудников возложить на старшего воспитателя Янчевскую М.В.
4. Для обеспечения качественного питания воспитанников:
   и.о. зам. заведующего Криваногову С.А.:
   - ежедневно осуществлять контроль за:

- наличием проб;
- санитарным состоянием пищеблока;
- полнотой закладки продуктов;
- выходом порции в соответствии с меню-требованием;
- осуществлять контроль за качеством поступающих продуктов, за сроком их реализации;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- обеспечить контроль за исправностью весового оборудования, производить его поверку в установленные сроки, ремонт по мере необходимости.

5. Кладовщика Кононенко И.П. назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- строго соблюдать выполнение натуральных норм при закладке продуктов;
- все кладовые держать закрытыми, продукты на пищеблок выдавать строго по меню;
- ставить в известность руководителя о недостачах и ненадлежащем качестве поставляемых ООО «Северная столица» продуктов в письменном виде;
- все изменения в закладку блюд вносить своевременно, утверждая технологическую карту в ООО «Северная столица».

6. Помощникам воспитателя: Котовой Е.Б.:
- соблюдать график питания детей;
- строго выполнять временной промежуток питания;
- соблюдать сервировку стола, чистоту детской посуды;
-соблюдать соответствие порции, выдаваемой ребёнку.

Воспитателям: Барановой И.И., Пановой Д.А., Смирновой О.В., Кокшаровой И.М., Альгиной А.С., Алферовой В.Ф., Шитовой Н.В., Кобриковой Ю.А., Солгаловой Д.Г.:
- обеспечить правильную организацию питания детей в группе, воспитание культуры еды и поведения за столом.

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в ДОУ:

7. Утвердить состав бракеражной комиссии:

7.1. Утвердить план работы комиссии на 2026-2027 учебный год в срок до 01.09.2026 г.

7.2. Членам комиссии ежедневно осуществлять контроль за приготовлением и видом готовой продукции, заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи, проверять соответствие объемов приготовления пищи, объему разовых порций по количеству детей.

7.3. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии ДОУ, утвержденным заведующим ДОУ.

8. Ответственным за питание:
- осуществить контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил.
- проводить информирования сотрудников пищеблока о соблюдении профилактических мер по предотвращению распространения инфекций, а также правил личной и общественной гигиены.

9. Работникам пищеблока:
- пользоваться дезинфицирующими салфетками, перчатками, кожными антисептиками для обработки рук;
- обрабатывать технологическое оборудование, инвентарь, рабочие поверхности дезинфицирующими средствами;
- обеспечить проветривание и обеззараживание воздуха в помещениях пищеблока детского сада рециркуляторами воздуха;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- следить за санитарным состоянием пищеблока.

10. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ № 85 /Аванесян Р.Д./