

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад компенсирующего вида № 116
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

**Приказ № 52 от 01.09.2025
Об организации питания детей
В 2025/2026 учебном году**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать для детей, посещающих ДОУ, четырехразовое горячее, сбалансированное питание.
2. Соблюдать выполнение норм продуктов питания в соответствии с утвержденным Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга меню для дошкольных групп
3. Осуществлять питание на группах в соответствии с утвержденным режимом.
4. Обеспечить надлежащий питьевой режим.
5. Возложить ответственность за организацию питания детей в ДОУ на сотрудников в следующем объеме:
 - a) Возложить ответственность на заведующего хозяйством Хажнагоеву З.Х. за:
 - Соблюдение десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, Управление социального питания Правительства Санкт-Петербурга;
 - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования,
 - оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
 - сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - работу с поставщиками продуктов
 - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - исполнение обязанностей заведующего детского сада, в его отсутствие, в рамках организации безопасного питания детей.
 - b) Возложить ответственность на повара Денисову Г.Н. за:
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по

- назначению, их обработки;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН:
 - выдачу готовой пищи только после снятия пробы по графику
 - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов)
 - выставлять контрольную порцию.
- с) Вложить ответственность на всех воспитателей за:
- обеспечение приема пищи детьми;
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи
 - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
6. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ

Михайлова Л.Р.

С приказом ознакомлены:

ФИО	Должность	Подпись
Хажнагоева З.Х.	Заведующий хозяйством	
Денисова Г.Н.	Повар	
Базанова Ю.В.	Воспитатель	
Исаенко Е.Ю.	Воспитатель	
Захаренко М.Ю.	Воспитатель	
Якубова Н.З.	Воспитатель	
Давыдова Л.Н.	Воспитатель	
Павличенко Ю.С.	Воспитатель	
Рашевская И.Н.	Воспитатель	
Ковылина Т.М.	Воспитатель	
Зайцева Н.В.	Воспитатель	