

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 9 ПЕТРОДВОРЦОВОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИКАЗ

30.08.2025 г.

№ 90

**Об организации питания воспитанников
и сотрудников Образовательного учреждения**

С целью организации сбалансированного рационального и качественного и безопасного питания воспитанников и сотрудников в государственном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 9 Петродворцового района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение) в 2025-2026 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в Образовательном учреждении в соответствии с Положением об организации питания воспитанников государственного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 9 Петродворцового района Санкт-Петербурга и действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2. Назначить ответственным лицом за организацию питания воспитанников в Образовательном учреждении в 2025-2026 учебном году Овечкину Юлию Юрьевну, кладовщика.

3. Овечкиной Ю.Ю., ответственному лицу за организацию питания воспитанников:

3.1. Осуществлять ежедневный учет данных о фактическом количестве присутствующих (питающихся) воспитанников и плановом (для следующего дня) количестве питающихся воспитанников отдельно для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

3.2. На основании утвержденного Примерного меню и с учетом данных о планируемом количестве питающихся ежедневно для организации питания на следующий день составлять меню-требование на выдачу продуктов питания.

3.3. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему Образовательного учреждения накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.4. В случае необходимости отступления от утвержденного меню оформлять докладную записку на имя заведующего Образовательного учреждения с указанием причины и описанием необходимых изменений для их согласования.

3.5. В случае несоответствия в конкретный день фактического количества питающихся детей запланированному количеству производить корректировку питания воспитанников:

3.5.1. Если количество детей фактически пришедших в Образовательное учреждение меньше запланированного количества на этот конкретный день и закладка продуктов для приготовления блюд уже произошла - порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда при этом производится корректировка меню-требований в соответствии с фактическим количеством питающихся детей.

3.5.2. Дети, отсутствующие в Образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления блюд не производится:

- Если продукты прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, например:

- Мясо говядина и печень поставляются в замороженном виде и перед закладкой проходят дефрострацию (разморозку). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку.

- Если срок реализации продуктов не позволяет осуществить их дальнейшее хранение.

3.5.3. Если количество детей фактически пришедших в Образовательное учреждение больше запланированного количества на этот конкретный день, то для всех детей уменьшают

выход блюд, по возможности производится корректировка меню-требований на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

3.6. Осуществлять учет исполнения норм питания в Образовательном учреждении ежедневно путем ведения накопительных ведомостей.

3.7. Проводить количественную оценку содержания витаминов в суточном рационе питания путем ведения ведомостей выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов.

3.8. Ежедневно формировать, предоставлять на утверждение заведующему Образовательного учреждения и размещать на информационном стенде возле пищеблока и в каждой групповой ячейке ежедневное меню для информирования родителей (законных представителей) воспитанников об ассортименте питания ребенка в Образовательном учреждении.

3.9. Широко использовать в своей деятельности программный продукт «Вижен-Софт: питание в детском саду», в том числе для создания и корректировки меню-требований, ведения детального учета движения продуктов и формирования отчетов по складу, выгрузки информации о движении продуктов в бухгалтерскую программу и другое.

4. Утвердить график выдачи питания на группы в соответствии с приложением № 1 к настоящему приказу.

5. Утвердить график смены питьевой воды для организации питьевого режима в Образовательном учреждении в соответствии с приложением № 2 к настоящему приказу.

6. Работникам пищеблока Михайловой А.С., Белобородовой Г.А. поварам, Овечкиной Ю.Ю. кладовщику, Матюшинской И.В., кухонному рабочему.

6.1. На рабочем месте разрешено находиться только в специальной одежде, верхняя одежда, головные уборы и личные вещи должны оставаться в индивидуальном шкафу, в специально предназначенном для этих целей помещении.

6.2. Поварам, кладовщику разрешается работать только по утвержденным и правильно оформленным меню-требованиям.

6.3. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, в том числе выполнять гигиенические требования в технологических процессах.

6.4. Поварам уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи, в том числе контролировать температурный режим в толще продукта, используя электронный термощуп.

6.4. Поварам, кладовщику постоянно отслеживать наличие, правильность и сохранность маркировки на посуде, инвентаре и оборудовании пищеблока в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

6.5. Неукоснительно соблюдать график выдачи питания на группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.

7. Назначить Михайлову А.С., повара ответственным лицом за ежедневный отбор суточных проб готовой продукции.

7.1. Михайловой А.С., ответственному лицу за ежедневный отбор суточных проб готовой продукции:

- Суточную пробу отбирать в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

- Пробы отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещать в отдельную посуду и сохранять в течение не менее 48 часов при температуре +2... +6 С. Посуда с пробами должна быть промаркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

7.2. Михайловой А.С. ответственному лицу за ежедневный отбор суточных проб готовой продукции несут персональную ответственность за правильность отбора и хранения суточных проб осуществляется.

8. Возложить персональную ответственность на Михайлову А.С., Белобородову Г.А. поваров, за соблюдение технологии и качеством обработки яиц в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями:

- обработку яиц проводить в отдельном помещении, используя для этих целей ванну моечную для обработки яиц, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:
 - замачивание в теплой воде при температуре 40-50 С в течение 5-10 минут;
 - замачивание и мойка в 2,0% растворе «Ника-2» при температуре 40-45 С в течение 30 минут;
- ополаскивание проточной водой при температуре 40-45 С до полного отмывания от дезинфектанта в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в секцию

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

9. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников каждой группы на воспитателей и помощников воспитателей в соответствии с приложением № 3 к настоящему приказу.

10. Воспитатели групп Образовательного учреждения ежедневно предоставляют ответственному за организацию питания воспитанников Образовательного учреждения данные о фактическом количестве присутствующих (питающихся) воспитанников и плановом (для следующего дня) количестве питающихся воспитанников. Воспитатели несут персональную ответственность за достоверность предоставляемых сведений.

11. Воспитателям и помощникам воспитателей:

- Строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечивать наличие условий для гигиены рук.
- Неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей.
- Строго выполнять питьевой режим.

12. Организовать питание сотрудников в Образовательном учреждении в соответствии с действующим Положением об организации питания сотрудников государственного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 9 Петродворцового района Санкт-Петербурга.

13. Возложить на Овечкину Ю.Ю., кладовщика, ответственность за ежедневный учет данных о фактическом количестве присутствующих (питающихся) сотрудников и плановом (для следующего дня) количестве питающихся сотрудников и ведение табеля учета питания сотрудников Образовательного учреждения.

14. Всем сотрудникам Образовательного учреждения **СТРОГО СОБЛЮДАТЬ:**

- действующие санитарно-эпидемиологические требования по организации питания,
- Положение об организации питания воспитанников государственного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 9 Петродворцового района Санкт-Петербурга;
- Положение об организации питания сотрудников государственного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 9 Петродворцового района Санкт-Петербурга;
- требования настоящего приказа;
- свои должностные обязанности

15. Всем сотрудникам Образовательного учреждения **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО:**

- питаться за счет детей и выносить готовую и сырую продукцию из учреждения.

16. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.В. Шевченко

**График выдачи питания
на холодный период 2025-2026 учебного года**

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ

	Группа раннего возраста «Бусинки»	Группа мл «Солнышко»	Средняя группа «Звездочки»	Старшая группа» «Сказка»	Подготовительная группа «Почемучки
Завтрак	08.00	08.05	08.10	08.15	08.20
Второй завтрак	09.30	09.50	09.55	10.00	10.05
Обед	11.25	12.00	12.05	12.10	12.15
Полдник	15.00	15.05	15.10	15.15	15.20

Ознакомлена	вос-ль	В	Венкина О.Г.
Ознакомлена	вос-ль	В	Лукина М.В.
Ознакомлена	вос-ль	В	Замурцева Н.В.
Ознакомлена	вос-ль	ЕК	Кекина Е.К.
Ознакомлена	вос-ль	Ч	Челпанова И.И.
Ознакомлена	вос-ль	Д	Брашнова А.В.
Ознакомлена	инстр.	Б	Брашнова Е.
Ознакомлена	инстр. ЕК	Е	Коропова Е.В.
Ознакомлена	вос-ль	О	Саун. О.Н.
Ознакомлена	пом. восп.	В	Лобова Т.В.
Ознакомлена	мар-к	В	Овчинкина Ю.И.
Ознакомлена	кух. раб.	М	Майсеновская И.И.
Ознакомлена	повар	В	Долобородов Т.
Ознакомлена	повар	М	Михайлова А.С.
Ознакомлена	н. восп.	В	Петрова Е.
Ознакомлена	н. восп.-ле	В	Сисосова Т.А.
Ознакомлена	с. восп.	В	Тавновская О.Б.
Ознакомлена	зам. зав. АЧ	В	М. с. Брун
Ознакомлена	психотр	В	Замедина М.И.
Ознакомлена	вос-ль	В	Стрелецова Е.Е.
Ознакомлена	в-ль	В	Дришова Н.К.