

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 106 комбинированного вида
Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

наименование организации

Форма по
ОКУД

по
ОКПО

Код

0301006

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
81-ОД	19.08.2026

**Об организации питания и утверждении
графика выдачи пищи, графика выдачи
питьевой воды на 2026-2027 учебный год**

В целях организации сбалансированного полноценного питания детей, в соответствии с требованиями СанПиН, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществление контроля по данному вопросу в 2026-2027 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания детей возлагаю на себя;
2. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых вещества.
3. Возложить ответственность за качественную организацию питания в ДОУ на поваров: Сулейманову Г.А.К., Свистунову М.П. определить следующий круг функциональных обязанностей:
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 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 в;
 - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - соблюдение графика закладки продуктов; выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - соблюдение графика выдачи готовых блюд; времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
 - соблюдение технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами; правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН
 - отслеживание наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - совместное с кладовщиком и медицинской сестрой составление разнообразного меню.
4. Воспитателям и младшим воспитателям групп:
 - строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании под личную подпись;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

5. Возложить ответственность: - на бракеражную комиссию за контроль и закладку в котел продуктов питания; - на мобильную группу родительской общественности за совместное осуществления производственного контроля в части организации и обеспечения детей качественным питанием детей в детском саду.

6. Возложить ответственность на заместителя заведующего Шульгину О.Ю., и заведующего хозяйством Спиридонову С.Ю. за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

7. Возложить ответственность на кладовщиков Батманову А.А., Артеменко Т.В за:

- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов;
- 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,
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня,

9. Работникам пищеблока:

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
- раздеваться в специально отведенном месте.

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов; - графики выдачи готовых блюд на группы;

- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда; суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции; - журнал пищевой продукции – входной контроль.

11. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим, на воспитателей и младших воспитателей групп.

- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

12. Утвердить:

- график выдачи пищи (приложение 1);
- график выдачи питьевой воды (приложение 2);
- алгоритм организации контроля за питанием;
- циклограмму организации контроля за питанием в ДОУ.

13. Старшим воспитателям Строиловой А.А., Филиной М.И. своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;

- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

14. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

**Заболотнова
Ольга
Владимировна**

Подписано цифровой
подписью: Заболотнова
Ольга Владимировна
Дата: 2026.08.31
18:21:13 +03'00'