



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад  
комбинированного вида № 112 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга  
Адрес: 190005 г. Санкт-Петербург ул. Егорова дом 14 лит. А  
ИНН 7826051410 КПП 783901001  
Тел/факс (812)316-17-81

### Приказ №1-п

По ГБДОУ №112

от 01.09.2025

#### **«Об организации питания обучающихся в ГБДОУ в 2025-2026 учебном году»**

С целью организации сбалансированного питания детей ГБДОУ детском саду №112 Адмиралтейского района СПб, строгого выполнения и соблюдения технологий приготовления блюд в соответствии с 10-ти дневным меню, выполнением норм калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в ГБДОУ № 112 в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню» для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования.
2. Утвердить график приёма пищи (приложение №1)
3. Назначить ответственными за организацию питания заведующего хозяйством Королёву Т. А. (ул. Егорова д.14), заведующего хозяйством Гаценко Е. А. (ул. Парфёновская д.7, к.1, стр.1), кладовщика Ковшову Ирину Анатольевну (1-я Красноармейская д.12)
4. Назначить ответственными за допуск к работе персонала пищеблока заведующую хозяйством Королёву Т. А. (ул. Егорова д.14), заведующего хозяйством Гаценко Е. А. (ул. Парфёновская д.7, к.1, стр.1), Ковшову Ирину Анатольевну (1-я Красноармейская д.12)
5. Ответственным за организацию питания заведующему хозяйством Королёвой Т. А., Гаценко Е. А., Ковшовой И. А. организовать строгий контроль за:
  - 5.1. работой поваров организации, осуществляющей услуги по приготовлению и организации питания воспитанников ГБДОУ, только по утверждённому и правильно оформленному меню.
  - 5.2. своевременностью доставки, и качеством ассортиментов полученных продуктов.
  - 5.3. строгим соблюдением технологии приготовления блюд и закладкой необходимых продуктов в соответствии с графиком (приложение №2)
  - 5.4. наличием и правильностью хранения суточных проб.
  - 5.5. сроками хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов.
  - 5.6. нормой выхода блюд.
  - 5.7. санитарным состоянием пищеблока.
  - 5.8. калорийностью пищевого рациона.
  - 5.9. соблюдением правил личной гигиены, состоянием здоровья, наличием санитарных книжек, паспортов здоровья и регулярностью прохождения медицинских осмотров лиц, осуществляющих непосредственный контакт с продуктами и имеющих доступ на пищеблок ГБДОУ № 112.
  - 5.10. соблюдение графика режима питания.

- 5.11. соблюдением правил мытья посуды и инвентаря.
- 5.12. соблюдением правил обработки яиц.
- 5.13. соблюдением регулярности искусственной С-витаминизации.
- 5.14. оптимальным температурным режимом хранения продуктов в холодильниках
- 5.15. использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- 5.16. наличием на пищеблоках: - инструкций по ОТ и ТБ, должностных инструкций, карточек технологии приготовления блюд; вымеренной посуды с указанием объёма блюд.
6. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность кладовщик.
7. Обнаруженные некачественные пищевые продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ГБДОУ №112 и поставщика в лице экспедитора.
8. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик.
9. При получении пищевых продуктов кладовщик производит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности, а также соответствие продуктов питания требованиям государственных стандартов, спецификации, сопроводительным документам (накладным, сертификатам), свидетельствующим об их качестве.
10. Возложить полную материальную ответственность за приём, сохранность и выдачу продуктов питания на кладовщика.
11. Выдача продуктов кладовщиком из продуктовой на пищеблок производится в соответствии с утверждённым меню-раскладкой с 15.00 до 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-раскладке.
12. Возложить полную материальную ответственность за продукты питания, находящиеся на пищеблоках на поваров.
13. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы в составе:  
ул. Егорова д.14: Часовникова Л. , Бибилова Е. В., Королёва Т. А.  
ул. 1-я Красноармейская д.12: Соколова О. А., Наумова Л. А., Ковшова И. А.  
ул. Парфёновская д.7 к.1 стр.1: Антонова О. Ю, Гаценко Е. А, Мухина Ю. Н.
14. Посторонним лицам, не имеющим отношение к контролю и организации питания, запрещается находиться на пищеблоке.
15. Прием пищи по группам производится только через окно раздачи.
16. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя необходимо заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков. Персональная ответственность за получение каждым ребёнком необходимых норм физиологических потребностей в энергии, пищевых веществах и суммарного объема блюд по приемам пищи возлагается на воспитателей групп.
17. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
18. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ

О. А. Соколова

