

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 108 общеразвивающего вида
с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей
Невского района Санкт-Петербурга**

ПРИКАЗ

27.08.2025

№ 57/7

**Об организации питания воспитанников
ГБДОУ детского сада 108**

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в образовательном учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности в 2025 — 2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в ГБДОУ детском саду № 108 в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования».
- 1.1. Разработать план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2025-2026 учебный год;
2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Бабошину Е.А.
3. Кладовщику Мулюковой М. В. поручается:
 - 3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню (кладовщик).
 - 3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд,
 - в конце меню ставить подписи кладовщика и повара, принимающего продукты со склада.
 - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующим ГБДОУ детским садом № 108 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 ч.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в образовательном учреждении — поварам, кладовщику:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент несёт ответственность кладовщик Мулюкова М. В.
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ответственным представителем ГБДОУ детского сада № 108 и представителем Поставщика.
 - 4.4. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию.
- 5.1. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая должна храниться на пищеблоке. Ответственность за ведение тетради возложить на кладовщика

Мулюкову М.В.

6. Поварам Азимовой В.Г. и Алекберовой Г.Г. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюда в бракеражном журнале.

6.3. Переодеваться строго в специально отведенном для этого месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

-инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;

-картотеку технологии приготовления блюд;

-график выдачи готовых блюд;

-нормы готовых блюд;

-суточные пробы за 2 суток;

-мерную посуду с указанием объема блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей, закрепленные за этими группами.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием им культурно-гигиенических навыков.

9. Ознакомить с текстом данного приказа всех ответственных лиц под подпись.

10. Общий контроль за организацией питания воспитанников оставляю за собой.

11. Общий контроль за выполнением приказа возлагаю на себя.

Заведующий ГБДОУ д.с. № 108

С приказом ознакомлены:



К. А. Пидаль-Росете

Бабошина Е.А.

Мулюкова М.В.

Азимова В.Г.

Алекберова Г.Г.