

ПРИКАЗ

29.08.2025

№ 35/1-ОД

*Об организации питания детей
на 2025/2026 учебный год*

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ГБДОУ детском саду № 107 Невского района Санкт-Петербурга (далее – ОУ), строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2025 г. питание детей в ОУ в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования», согласованное Управлением социального питания. При организации питания детей руководствоваться санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Заместителю заведующего Добролюбовой М.С. производить постоянный контроль за наличием маркировки посуды, инвентаря и спецодежды на пищеблоке и в продуктовых кладовых.

3. Возложить ответственность на Жидову О.А. - кладовщика 1 корпуса, расположенного по адресу: Санкт-Петербург, ул.Бельшева, д. 3, корпус 1, стр. 1 (далее - 1 корпус) и Мамину В.А. – кладовщика 2 корпуса, расположенного по адресу Санкт-Петербург, ул. Бельшева, д. 3, корпус 2, стр. 1 (далее – 2 корпус) за:

- заказ и получение продуктов у поставщиков, их хранение и выдачу из кладовой;
- своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов (обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ОУ и поставщика в лице экспедитора);
- наличие всей необходимой сопроводительной документации (сертификаты, товарные ярлыки);
- выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 10.00;
- ежемесячное проведение сверки остатков продуктов питания с бухгалтером Централизованной бухгалтерией Администрации Невского района (при необходимости – чаще);
- содержание кладовых в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- поддержание необходимого температурного режима в кладовых и холодильниках;
- контроль за влажностью воздуха в кладовых.

4. Кладовщикам, ответственным лицам за работу в программе питания «Вижен-Софт», составлять меню-требование накануне дня, указанного в меню, учитывая следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, просчитывая норму выхода блюд;
- при несоответствии выхода блюда набору продуктов, производить корректировку количества продуктов, как в наибольшую, так и в наименьшую сторону;
- при отсутствии видов продуктов в соответствии с технологическими картами допускается замена, не ухудшающая блюдо, с уведомлением заведующего;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
- указывать в меню количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, повара, принимающего продукты из кладовой и заведующего;
- предоставлять меню для утверждения заведующим накануне дня, указанного в меню;
- в меню, вывешиваемом для родителей, указывать объем порций и калорийность блюд на каждый прием пищи;
- изменения в меню разрешается вносить только в исключительных случаях, связанных с резким изменением контингента детей или нарушением поставок продуктов с разрешения заведующего;

- своевременно и правильно заполнять накопительные ведомости, бракеражные журналы сырой и готовой продукции, салатов.

5. Поварам Филоненко Е.А. и Фоминой Н.В.:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с «Технологическими картами»;
- закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику в присутствии членов комиссии;
- производить отбор суточных проб в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- обеспечить хранение продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- работать по утвержденному заведующим графику.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима.
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

7. Утвердить график получения продуктов для групп с исключением пересечения помощников воспитателей (согласно Приложению №1.1 для 1 корпуса, Приложению №1.2 для 2 корпуса).

8. Организовать в ДОУ питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- питьевой режим в ДОУ организовать с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

- питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДОУ.

- температура питьевой воды даваемой ребенку 18-20 С.

8.1. Контроль за наличием кипяченой воды в группе и организацией питьевого режима возложить на помощников воспитателя.

8.2. Утвердить график получения кипяченой воды на пищеблоке, исключаяющий пересечение помощников воспитателей (согласно Приложению № 2.1 для 1 корпуса, Приложению № 2.2 для корпуса).

9. Ответственность за организацию питания детей в группе несет воспитатель группы.

10. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Я. В. Телеш

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ д/с № 107

Невского района Санкт-Петербурга

Я.В. Телеш

Приказ № 51-ОД от 29.08.2025 г.



**График выдачи готовых блюд с пищеблока на группы
в 2025-2026 учебном году**

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Группа раннего возраста «Мастерята»	8:05	9:35	11:20	15:26
Группа раннего возраста «Эколята»	8:08	9:40	11:23	15:23
Младшая группа «Дизайнеры»	8:11	9:45	11:50	15:20
Младшая группа «Музыканты»	8:14	9:50	11:55	15:17
Средняя группа «Строители»	8:17	9:55	12:10	15:14
Старшая группа «Спортсмены»	8:20	10:00	12:20	15:11
Старшая группа «Художники»	8:23	10:05	12:25	15:08
Подготовительная группа «Артисты»	8:26	10:10	12:30	15:05

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий ГБДОУ д/с № 107
 Петерского района Санкт-Петербурга
 Я.В. Телеш
 Приказ № 35/1-ОД от 29.08.2025 г.



**График выдачи готовых блюд с пищеблока на группы
 в 2025-2026 учебном году**

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Группа раннего возраста «Космонавты»	8:05	9:43	11:20	15:26
Группа раннего возраста «Поварята»	8:08	9:45	11:23	15:23
Группа раннего возраста «Моряки»	8:11	9:47	11:50	15:20
Группа раннего возраста «Лётчики»	8:14	9:49	11:55	15:17
Младшая группа «Исследователи»	8:17	10:00	12:10	15:14
Средняя группа «Изобретатели»	8:20	10:02	12:20	15:11
Средняя группа «Инженеры»	8:23	10:05	12:25	15:08
Старшая группа «Учёные»	8:26	10:10	12:30	15:05



**График выдачи кипяченой воды с пищеблока на группы
в 2025-2026 учебном году**

Группа	Время
Группа раннего возраста «Мастерята»	07:30
Группа раннего возраста «Эколята»	
Младшая группа «Дизайнеры»	10:30
Младшая группа «Музыканты»	13:30
Средняя группа «Строители»	16:00
Старшая группа «Спортсмены»	
Старшая группа «Художники»	
Подготовительная группа «Артисты»	

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ д/с № 107
Невского района Санкт-Петербурга

Я.В. Телеш

Приказ № 5/ОД от 29.08.2025 г.



**График выдачи кипяченой воды с пищеблока на группы
в 2025-2026 учебном году**

Группа	Время
Группа раннего возраста «Космонавты»	07:30 10:30 13:30 16:00
Группа раннего возраста «Поварята»	
Группа раннего возраста «Моряки»	
Группа раннего возраста «Лётчики»	
Младшая группа «Исследователи»	
Средняя группа «Изобретатели»	
Средняя группа «Инженеры»	
Старшая группа «Учёные»	