

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 51 компенсирующего вида Приморского района Санкт-Петербурга**

**Приказ**

**29.08.2025**

**№ 37-Б**

**«О назначении ответственных по контролю за организацию питания детей в детском саду».**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2025 году производственного контроля по данному вопросу

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в ГБДОУ детском саду № 51 в соответствии с разработанным Цикличным меню для питания воспитанников дошкольного возраста (2-лет до 7 лет):

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.

2. Возложить ответственность за организацию питания на работников:

Первая площадка:

- медицинская сестра Багдасарова Л.К.
- шеф-повар Байчурина Л.Н.
- кладовщик Мефодьева Е.В.
- повар Белоусова Н.Д.

Вторая площадка:

- медицинская сестра Савчук М.И.
- повар Иванова Н.В.
- повар Смыслова Н.В.
- медицинская сестра диетическая Рыбакова И.А.

3. Ответственным за организацию питания детей:

4.1. Багдасарову Л.К. и Рыбакову И.А. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. Своевременную отображать информацию на стенде «Питание», а именно:

- график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания:

первая площадка:

- шеф-повар Байчурина Л.Н.

- повара Белоусову Н.Д.

вторая площадка:

- повар Иванова Н.В.

- повар Смыслова Н.В.

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности (согласно накладной) с фиксацией результатов в журнале Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на Багдасарову Л.К. и Рыбакову И.А.

5.8. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов

(не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара Белоусову Н.Д., Смыслову Н.В., Мефодьеву Е.В. и Жестареву О.В.

6.0 Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- инструкцию по организации детского питания в ДОУ;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

9. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



С.В. Краевая

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 201223266649143978862082267291933668049671996221

Владелец Краевая Светлана Викторовна

Действителен с 03.09.2024 по 03.09.2025