

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

ПРИКАЗ

От 26.08.2026

№ 66-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 2026/2027 учебном году производственного контроля.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ГБДОУ детском саду № 51 в соответствии с разработанным Циклическим 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 следующих работников:

- медицинскую сестру диетическую Багдасарову Л.К.

- шеф-повара Байчуринову Л.Н.

- медицинскую сестру диетическую Рыбакову И.А.

- шеф-повара Смысловой Н.В.

3. Ответственным за организацию питания детей:

4.1. Багдасарову Л.К., Рыбаковой 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 шеф-повару Байчурину Л.Н. и шеф-повару Смысловой 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.

5.8. Поварам Белоусовой Н.Д., Ивановой Н.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Повару 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 шеф-повара Смыслову Н.В. и Байчурина Л.Н.

6. Кладовщикам Мефодьевой Е.В. и Жестаревой О.В. 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 разрешается раздеваться и хранить личные вещи только в специально отведенной комнате.

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

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Краевая С.В.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 727726204259956664116557694330732115049131841868

Владелец Краевая Светлана Викторовна

Действителен с 13.07.2026 по 13.07.2027