



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 63 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ- ПЕТЕРБУРГА**

П Р И К А З

Номер документа	Дата составления
5-ОД	12.01.2026

**Об организации контроля за питанием воспитанников
в 2025-2026 учебном году**

Во исполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях, с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, 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 в ГБДОУ № 63, –

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Возложить ответственность за организацию питания на заместителя заведующего ОО Десницкую А.С.
2. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада на кладовщиков Васильеву Е.Ю. (1 корпус) и Белякову Ю.С. (2 корпус)
3. Назначить кладовщиков Васильеву Е.Ю. (1 корпус) и Белякову Ю.С. (2 корпус) ответственными за написание меню-требования на питание детей, посещающих дошкольное учреждение.
4. Назначить ответственным лицом за работу в системе ГИС СПб «КАИС КРО» (табелирование посещаемости детей) Калашникову Е.А., педагога-психолога. Ответственному лицу проводить внесение данных в систему ГИС СПб «КАИС КРО» (табелирование посещаемости детей) не позднее 09:30 ежедневно.
5. Меню-требование выписывать согласно «Примерному цикличному десятидневному меню ГБДОУ № 63, скорректированному на основании утвержденного в 2024 г. «Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга «Цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга» и «Цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет,

посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга», в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов».

6. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- Определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- При отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- В конце меню ставить подписи соответствующих лиц.

7. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

8. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

9. Запись о проведенном контроле закладки основных продуктов в котлы производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке. Ответственность за ее ведение возлагается на кладовщика.

10. Поварам необходимо:

- Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- Производить закладку продуктов в котёл по графику закладки в присутствии членов комиссии.

11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

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

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Д.С. Бурцева