

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 115 компенсирующего вида
Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

Васильева
Людмила
Александровна

Подписан цифровой подписью: Васильева Людмила Александровна
DN: О=ГБДОУ детский сад №115 Фрунзенского района Санкт-Петербурга, CN=Васильева Людмила Александровна, E=lv115frunz@yandex.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Расположение: 11:39:58+03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 2023.3.0

ПРИКАЗ

01.09.2026

№ 61

Об организации питания

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №18 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №19 "Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" и с целью организации сбалансированного рационального питания детей в ГБДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления контроля по данному вопросу в 2027- 2027 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в учреждении в соответствии с цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет с 12 часовым пребыванием детей в образовательном учреждении.
2. Утвердить цикличное десятидневное меню, ежедневное меню (приложение 1)
3. Утвердить график выдачи питания (приложение 2)
4. Утвердить график организации питания на группах (приложение 3)
5. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания; план мероприятий по улучшению системы организации питания (приложение 4)
6. Утвердить состав совета по питанию (приложение 5)
7. Утвердить план работы совета по питанию (приложение 6)
8. Утвердить состав бракеражной комиссии - для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции для питания детей (приложение 7).
9. Утвердить состав комиссии по контролю закладки основных продуктов питания; график работы комиссии по контролю закладки основных продуктов питания; график закладки основных продуктов питания (приложение 8).

10. Принятие решения об изменении в рационе питания детей в соответствии с МР 2.3.6.0233-21 п.7, п.8, п.11; Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга п. 2.3, п.2.4. и осуществляется советом по питанию, оформляется протоколом. (причины: форс- мажорные обстоятельства).

11. Возложить ответственность по контролю за пищеблоком и организацией питания детей на старшего воспитателя Якименко А.В. (основание: МР 2.3.6.0233-21 п.7, п.8, п.11; Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга п. 2.3, п.2.4).

На время отсутствия Якименко А.В. возложить ответственность на Еременко Ж.А., заместителя заведующего образовательной организацией.

12. Возложить ответственность за составление меню-требования на ответственного работника кладовщика Фёдорову Е.М. в соответствии с разделом МР 2.3.6.0233-21 п.7, п.8, п.11; Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга п. 2.3, п.2.4.

13. Ответственному за составление меню-требование работнику учитывать следующее:

13.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

13.2. Определять нормы на каждого ребенка в соответствии с нормами, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

13.3. При отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

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

13.5. и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов.

14. Возложить ответственность за прием и соблюдение условий хранения пищевых продуктов на кладовщика Фёдорову Е.М. в соответствии с разделом МР 2.3.6.0233-21 п.7, п.8, п.11; Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга п. 2.3, п.2.4.

15. Ответственному за прием и соблюдение условий хранения пищевых продуктов учитывать следующее:

15.1. Обеспечивать своевременный заказ, доставку, сохранность, точность веса, количество и качество, в соответствии с спецификацией контракта полученных с базы продуктов;

15.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями ДООУ (по согласованию) и поставщиком, в лице экспедитора;

15.3. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с

фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»;

15.4. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00, предшествующего дня, указанного в меню;

15.5. Ежемесячно (2 раза в месяц) производить выверку остатков продуктов питания, совместно с бухгалтером.

16. Возложить ответственность за соблюдение технологии приготовления блюд на поваров Салахову З.С., Чудинову А.Д. на основании МР 2.3.6.0233-21 п.7, п.8, п.11; Стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга п. 2.3, п.2.4.

17. Ответственному за соблюдение технологии приготовления блюд учитывать следующее:

17.1. Работать только по технологическим картам;

17.2. Закладку основных продуктов, производить по утвержденному руководителем графику;

17.3. Выдачу готовых блюд с пищеблока на группы осуществлять, согласно графику, утвержденного заведующим;

17.4. Производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

17.5. 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 поваров Салахову З.С., Чудинову А.Д.

18. Возложить ответственность за организацию питания детей в каждой группе на воспитателей и помощников воспитателей.

19. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л. А. Васильева

ГРАФИК
выдачи питания
на 2026-2027 учебный год

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Группа раннего возраста «РОМАШКА»	8.10	9.40	11.35	15.35
Младшая группа «СВЕТЛЯЧОК»	8.10	9.50	11.35	15.35
Средняя группа «ОДУВАНЧИК»	8.15	9.55	11.50	15.40
Средняя группа «ВАСИЛЕК»	8.15	9.55	11.50	15.40
Разновозрастная группа «ЛАНДЫШ»	8.20	10.00	12.00	15.45
Старшая группа «НЕЗАБУДКА»	8.20	10.00	12.00	15.45
Подготовительная группа «БАБОЧКА»	8.25	10.10	12.10	15.50
Подготовительная группа «МАРГАРИТКА»	8.25	10.10	12.10	15.50
Подготовительная группа «КОЛОКОЛЬЧИК»	8.25	10.10	12.10	15.50

Выдача и получение питания производится в соответствии с графиком

СОГЛАСНО

- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

График питания на группах

ГРАФИК
организации питания на группах
на 2026-2027 учебный год

Возрастная группа	Подготовка к завтраку, Завтрак	Подготовка ко второму завтраку, Второй завтрак	Подготовка к обеду, Обед	Подготовка к полднику, Полдник
Группа раннего возраста	8.15-8.50	9.50-10.00	11.40-12.10	15.40-16.15
Младшая группа	8.15-8.50	10.00-10.10	11.45-12.15	15.40-16.15
Средние группы	8.20-8.50	10.05-10.15	11.50-12.30	15.45-16.10
Разновозрастная группа	8.25-8.50	10.10-10.20	12.00-12.30	15.50-16.15
Старшая группа	8.25-8.50	10.10-10.20	12.00-12.30	15.50-16.15
Подготовительные группы	8.30-8.50	10.15-10.25	12.10-12.30	15.55-16.15

СОГЛАСНО

- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

**План мероприятий
по контролю за организацией питания
на 2026-2027 учебный год**

№ п\п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	Подача заявок на продукты	2 раза в неделю	Кладовщик
2.	Контроль за качеством поставляемой продукции	по мере поступления	Кладовщик Повар Медицинская сестра по договору из поликлиники
3.	Осуществление контроля качества продукции, наличия таросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации.	по мере поступления	Кладовщик
4.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания	по мере поступления	Кладовщик
5.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Кладовщик, старший воспитатель
6.	Контроль за соблюдением температурного режима холодильного оборудования	2 раза в день	Кладовщик, Заместитель заведующего образовательной организации
7.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Заместитель заведующего образовательной организации Повар
8.	Контроль за состоянием посуды и инвентаря. Своевременная замена	ежедневно	Заместитель заведующего образовательной организации, Медицинская сестра по договору из поликлиники
9.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	ежедневно	Старший воспитатель, Медицинская сестра по договору из поликлиники
10.	Контроль за соблюдением санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Старший воспитатель
11.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Старший воспитатель
12.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Повара
13.	Контроль за работой пищеблока	ежедневно	Заведующий, Старший воспитатель
14.	Проверка закладки и выхода готовой продукции	ежедневно	Комиссия
15.	Снятие и отбор проб.	ежедневно	Повара в соответствии с графиком
16.	Контроль за соблюдением графика выдачи готовой продукции на пищеблоке и группах	ежедневно	Заместитель заведующего образовательной организации
17.	Соблюдение 10-ти дневного меню	ежедневно	Кладовщик
18.	Анализ выполнения натуральных норм	2 раза в	Кладовщик

	питания	месяц	
19.	Снятие остатков продуктов питания на складе	2 раза в месяц	Кладовщик
20.	Контроль за кладовой на соответствие поставляемых продуктов спецификации	1 раз в квартал	Старший воспитатель, Заместитель заведующего образовательной организации
21.	Контроль за организацией процесса питания в группах	2 раза в месяц	Комиссия
22.	Контрольное взвешивание порций на группе	по мере необходимости	Комиссия

План мероприятий по улучшению системы организации питания

№ п/ п	Мероприятия	Дата	Ответственные
	Организационная работа		
1.	Разработка и утверждение плана работы по организации	август-сентябрь	Заведующий Старший воспитатель
2.	Издание приказов по организации питания	август-сентябрь	Заведующий
3.	Разработка и утверждение плана мероприятий по контролю за организацией питания	август-сентябрь	Заведующий
4.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ГБДОУ	август-сентябрь	Совет по питанию
5.	Заседание совета по питанию	третья среда каждого месяца и по мере необходимости	Заведующий
6.	Заседание рабочей группы ХАССП	1 раз в квартал	Заведующий
7.	Утверждение новых технологических карт	по мере необходимости	Старший воспитатель
8.	Внесение изменений в десятидневное цикличное меню	по мере необходимости	Повар Кладовщик
	Работа с родителями		
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на день, десятидневное цикличное меню)	ежедневно	Кладовщик Старший воспитатель
2.	Консультирование родителей по вопросам питания	по мере необходимости	Медицинская сестра по договору с поликлиникой
3.	Сотрудничество с родителями воспитанников, страдающих пищевой аллергией	ежедневно	Медицинская сестра по договору с поликлиникой
4.	Консультации родителей детей с плохим аппетитом	по мере необходимости	Педагог-психолог
5.	Оформление Информационного стенда «Питание в ГБДОУ»	сентябрь	Старший воспитатель
	Работа с персоналом		
1.	Сан.инструктаж сотрудников пищеблока согласно СанПиН 2.3/2.4.4282-26	1 раз в квартал / по мере необходимости	Медицинская сестра по договору с поликлиникой Старший воспитатель
2.	Консультации для помощников воспитателей на тему «Организация процесса питания. Роль помощников воспитателей в организации процесса питания».	1 раз в квартал	Старший воспитатель, Медицинская сестра по договору с поликлиникой
3.	Консультации для воспитателей на тему «Организация процесса питания. Роль	1 раз в квартал	Старший воспитатель

	воспитателя в организации процесса питания».		
4.	Контроль организации питания в группах	2 раза в месяц	Комиссия
5.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Заведующий, Старший воспитатель Медицинская сестра по договору с поликлиникой
	Работа с детьми		
1.	Организация дежурств детей	ежедневно	Воспитатели
3.	Работа по освоению культурно-гигиенических навыков	ежедневно	Воспитатели
4.	Экскурсия детей на пищеблок	октябрь	Воспитатели
5.	Работа с пособием «Панно «Витамины»	В соответствии с планом	Воспитатели

Состав Совета по питанию

1. Якименко А.В., старший воспитатель;
2. Федорова Е. М., кладовщик;
3. Чудинова А. Д., повар;
4. Тимофеева Е.А., воспитатель;
5. Беззубиков А.О., представитель от родителей (законных представителей) воспитанников
6. Жирова А.А., представитель от родителей (законных представителей) воспитанников

**ПЛАН РАБОТЫ
Совета по питанию
на 2026-2027 учебный год**

Задачи Совета по питанию

1. Организация питания детей на основе требований действующих федеральных и региональных нормативных документов.
2. Соблюдение технологий приготовления пищи, организация стола аллергиков, щадящего и индивидуального питания детей.
3. Обеспечение эффективного контроля (административного, общественного, медицинского) за организацией и качеством питания детей в ДОУ.
4. Содействие по организации питания детей в ДОУ, воспитанию основ личностной культуры дошкольников, культуры еды, основ здорового образа жизни.

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Рассмотрение и согласование плана работы Совета по питанию на 2026-2027 учебный год	Сентябрь	Заведующий, Совет по питанию
2.	Организация питания в группах. Выполнение натуральных норм питания	Октябрь	Заведующий, Совет по питанию
3.	Отчет о работе с поставщиками продуктов питания. Выполнение натуральных норм питания	Ноябрь	Заведующий, Совет по питанию
4.	Анализ организации питания детей в группах. Выполнение натуральных норм питания	Декабрь	Заведующий, Заместитель заведующего образовательной организации, Совет по питанию
5.	Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание. Выполнение натуральных норм питания	Январь	Заведующий, Совет по питанию
6.	Выполнение задач по организации питания разных групп детей (аллергики, общий стол) Оценка ведения документации на пищеблоке	Февраль	Заведующий, Старший воспитатель
7.	Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации. Выполнение натуральных норм питания	Март	Заведующий, Совет по питанию

8.	Оценка уровень работы воспитателей и помощников воспитателей по воспитанию у детей культуры еды, основ здорового образа жизни. Выполнение натуральных норм питания	Апрель	Заместитель заведующего образовательной организации, Заведующий
9.	Подведение итогов работы по организации питания детей за 2026-2027 учебный год. Результаты опроса родителей по вопросам питания детей в ДОУ и семье	Май	Заведующий, Совет по питанию

Состав бракеражной комиссии

1. Васильева Л.А., заведующий;
2. Еременко Ж.А., заместитель заведующего образовательной организации;
3. Жилина Е.Н., заместитель заведующего образовательной организации;
4. Якименко А.В., старший воспитатель;
5. Кичигина И.М., учитель-дефектолог

Приложение №8 к приказу от 01.09.2026 №61

Состав комиссии по контролю закладки основных продуктов питания

1. Еременко Ж.А., заместитель заведующего образовательной организации
2. Якименко А.В., старший воспитатель
3. Филиппова И. А., машинист по стирке и ремонту спецодежды
4. Климова Е.И., учитель-логопед
5. Болотова Н. В., воспитатель

График работы комиссии по контролю закладки основных продуктов питания

Понедельник	Болотова Н.В., воспитатель
Вторник	Филиппова И.А., машинист по стирке и ремонту спецодежды
Среда	Еременко Ж.А., заместитель заведующего образовательной организации
Четверг	Климова Е.И., учитель-логопед
Пятница	Якименко А.В., старший воспитатель

График закладки основных продуктов питания

Продукты	Время		
	Завтрак	Обед	Полдник
Мясо	-	8.30	-
Кура	-	8.30	12.30
Рыба	-	9.30	13.00
Молоко	6.15	-	13.00
Масло сливочное	7.50	11.00	14.50
Творог	-	-	13.00
Сметана	-	11.00	14.00
Яйцо	6.20	10.00	13.00
Крупы	7.00	-	13.20
Овощи	-	9.30	13.00
Сахар	7.20	11.00	14.50