



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 47
Московского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

от 04.06.2026

№ 47/1

**«Об организации питания детей в
ГБДОУ детском саду № 47 Московского района Санкт-Петербурга»**

- В целях организации питания в ГБДОУ детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга, повышения ответственности сотрудников за жизнь и здоровье детей, в соответствии с законодательством РФ нормативными и локальными актами, действующими требованиями и нормами, установленной нормативно-технической документацией: Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».
- В соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:
- Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31;
- Санитарными правилами 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 19;
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32
«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 N 53;
- Санитарными правилами "Организация детского питания" СанПиН 2.3.2.1940-05", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 N 3;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза";
- СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение";
- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" (приложение);
- СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности;
- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- Продукты, используемые для оказания услуг, должны соответствовать требованиям следующих документов:
- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Закону Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1;
- Техническому регламенту Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011);
- Техническому регламенту Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 № 033/2013;
- Техническому регламенту Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016);
- Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013);
- Техническому регламенту Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011);
- Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);
- Техническому регламенту Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Техническому регламенту Таможенного союза 15.06.2012 №027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;
- СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации";
- СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза";
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 1293-03 «Санитарные правила по применению пищевых добавок»;
- Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - УТВЕРЖДЕНЫ Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.
- Иным нормативным правовым актам Российской Федерации, касающимся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд
- Уставом ГБДОУ,
- «Положением о Совете по питанию Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 47 Московского района Санкт-Петербурга»
- «Положением о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 47 Московского района Санкт-Петербурга»
- «Положением об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 47 Московского района Санкт-Петербурга»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственного по организации питания в ДОУ заместителя заведующего по АХЧ Кадинову О.А.
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Циклическим двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет с 12-ти часовым пребыванием» и «Циклическим двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием».
3. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
4. Соблюдать выполнение натуральных норм продуктов питания в соответствии с рекомендованным «Циклическим двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет с 12-ти часовым пребыванием» и «Циклическим двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием».

5. Осуществлять питание на группах дошкольного возраста в соответствии с режимом дня.
6. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2026 учебный год (приложение №1).
7. Возложить ответственность за организацию питания на воспитателей.
8. Ответственному за приемку Черникова Ю.Е.
 - 8.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 8.2. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 8.3. Нести полную материальную ответственность за продукты, хранящиеся в кладовой.
 - 8.4. Осуществлять заказ продуктов в соответствии с набором, обеспечивающим двухнедельное меню.
 - 8.5. Участвовать в составлении предварительного меню.
 - 8.6. Составлять меню-требование.
 - 8.7. Следить за правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов.
 - 8.8. Следить за температурным режимом холодильников с ежедневной отметкой в журнале.
 - 8.9. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.
 - 8.10. Следить за санитарным состоянием кладовых, технологического оборудования и тары.
 - 8.11. Своевременно сдавать тару на базу.
 - 8.12. Принимать продукты с базы при наличии полного пакета документов.
 - 8.13. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.
 - 8.14. Постоянно вести документацию по учету продуктов

9. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

- 9.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 9.2. Контролировать качество сырья, поступающего на пищеблок.
- 9.3. Принимать по весу продукты от кладовщика с учетом суточного довольствия и отходов, обеспечивать правильность их хранения и расходования.
- 9.4. Развешивать продукты, полученные из кладовой, на каждое блюдо и меню отдельно.
- 9.5. Производить регулярно снятие суточных проб, закладывать пробу на хранение.
- 9.6. Осуществлять выдачу питания на группы в соответствии с установленным графиком.
- 9.7. Осуществлять закладку продуктов в соответствии с нормой на одного ребенка.
- 9.8. Соблюдать технологию приготовления пищи.
- 9.9. Постоянно вести тетрадь отходов.
- 9.10. Проводить санитарную обработку оборудования пищеблока.
- 9.11. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик Черникова Ю.Е.
- 9.12. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ГБДОУ детского сада № 47 и поставщика.

10. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры (при наличии) или членов комиссии по питанию.

- 10.1. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на шеф-повара Смагину И.В.

11. Поварам Смагина И.В., Рулева Ю.В., Климина Н.Н.

- 11.1. Контролировать качество сырья, поступающего на пищеблок.
- 11.2. Развешивать продукты, полученные из кладовой, на каждое блюдо и меню отдельно.
- 11.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии, в соответствии с нормой на одного ребенка.
- 11.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 11.5. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 11.6. Осуществлять выдачу питания на группы в соответствии с установленным графиком.
- 11.7. Производить регулярно снятие суточных проб, закладывать пробу на хранение.
- 11.8. Проводить санитарную обработку оборудования пищеблока.

На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя:

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

12.2. **Помощникам воспитателя:**

- Организовывать сервировку стола.
- Приносить с пищеблока готовую пищу в вымеренной и маркированной посуде в соответствии с количеством детей.
- Соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы по инструкции, по охране жизни и здоровья детей при транспортировке и организации питания на группах.
- При раздаче пищи детская порция должна соответствовать объему контрольной порции.
- Осуществлять докармливание детей раннего и младшего дошкольного возраста (в соответствии с методическими рекомендациями).
- Проводить санитарную обработку столов и посуды.

12.3. **Воспитателям:**

- Ежедневно, до 9.00 часов, отмечать в журнале учета посещаемости детей (на пищеблоке) фактический состав группы под личную подпись.
- Строго следовать инструкциям об охране жизни и здоровья детей.
- Соблюдать в режиме дня время, отведенное на подготовку и прием пищи

13. **Зам.зав.по АХЧ Кадирова О.А., кладовщик Черникова Ю.Е.:**

- Контролировать выполнение норм санэпидрежима на пищеблоке, в кладовой и групповых помещениях.
- Присутствовать при закладке продуктов и снятии суточных проб
- Осуществлять контроль за закладыванием проб на хранение.
- Контролировать качество приготовленной пищи и разрешать ее выдачу на группы.
- Проводить расчет химического состава и калорийности пищевого рациона по накопительной ведомости.
- Производить бракераж сырых продуктов.
- Вести учет и анализировать выполнение натуральных норм за каждые две недели.
- Контролировать соблюдение сроков реализации продуктов и условия их правильного хранения.
- Следить за санитарным состоянием кладовых, технологического оборудования и тары.
- Вести документацию.

14. Создать совет по питанию.

15. Делегировать совету по питанию функции по организации и осуществлению контроля за питанием детей в ДОУ.

16. Всем сотрудникам строго выполнять настоящий приказ.

17. Контроль за исполнением оставляю за собой.

Заведующий



Н.С. Лохова

С приказом № 47/1 от «04» июня 2026г. ОЗНАКОМЛЕНЫ:

[illegible]