

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга
«РАДУГА»**

ИНН 7815028593 КПП 784201001

юр. адрес: 191024, Санкт-Петербург, ул. Конная, дом 9, лит. А

т: 577-13-27 т/ф: 577-12-27

e-mail: douraduga.cent@mail.ru

ПРИКАЗ

«22» августа 2025 г.

№ 89 - од

**Об организации питания в ГБДОУ детском саду
Центрального района СПб «Радуга» на 2025- 2026 учебный год**

С целью охраны и укрепления здоровья воспитанников, организации сбалансированного рационального питания строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 10- дневным меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в ОУ в 2025 году, в соответствии с :

- Законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011 №728-132 (ред. от 18.06.2020) «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (с изменениями и дополнениями, вступающими в силу с 01.09.2020);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 № 32 в силу вступил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга, утвержденных начальником Управления социального питания 30.12.2020;
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20) (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020);
- Методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20) (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020).
- Методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21) (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021).

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать обеспечение горячим питанием за счет средств бюджета Санкт-Петербурга воспитанников ГБДОУ детского сада Центрального района СПб «Радуга» в соответствии с «Примерным цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет» в соответствии с контрактом № Р/пит/2025 от 24.11.2023 г. с организатором питания ООО «Северная столица».
2. Предоставлять воспитанникам, посещающим группы 12-часового пребывания в ГБДОУ детский сад Центрального района СПб «Радуга» **четырёхразовое горячее питание** (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).
3. Утвердить План мероприятий ГБДОУ детского сада Центрального района СПб «Радуга» по контролю за организацией питания детей на 2025-2026 учебный год (согласно приложению № 1).
4. Возложить ответственность за организацию питания в ГБДОУ детском саду Центрального района СПб «Радуга» в соответствии с функциональными обязанностями на Смирнову Веру Ивановну, заведующего хозяйством.
- 4.1. Смирновой В.И., ответственному за организацию питания, осуществлять учет питающихся воспитанников в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего. Возможно ведение журнала в электронном виде.
 - обеспечить производственный контроль за организацией и качеством питания, соблюдением питьевого режима, соблюдением рецептур и технологических режимов с привлечением членов бракеражной комиссии с участием родителей воспитанников и членов Совета по питанию ОУ согласно Плана производственного контроля на 2025 год.
- 4.2. Смирновой В.И., заведующему хозяйством, ответственному за организацию питания, обеспечить контроль за наличием следующей нормативной документации на пищеблоке в полном объеме, в доступной для работы форме:
 - Положение об организации питания в ОУ;
 - Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ОУ;
 - Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
 - Контракт по организации питания;
 - основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
 - ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
 - Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно;
 - Технологические карты приготовления блюд;
 - Журнал учета посещаемости детей;
 - Гигиенический журнал (сотрудники);
 - Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет

энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

4.3. Проводить входной контроль за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем с регистрацией в соответствующем журнале, не допускать прихода продуктов без сертификатов качества и осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста.

4.4. Регулярно осуществлять проверку сохранности имущества пищеблока, оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению.

4.5. Осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и теплоснабжения).

4.6. Предоставлять заведующему информацию о нарушениях договорных условий с организатором питания по поставке продуктов, их качеству.

4.7. Для обеспечения преемственности питания информировать родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребёнка. Вывешивать в уголке питания и на сайте ОУ, в приёмных группах (групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания воспитанников.

5. Работникам ООО «Северная столица»

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим образовательным учреждением, запрещается.

5.3. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком организатора питания составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню не допускаются.

5.4. При наличии детей-аллергиков в ОУ, имеющих рекомендации от врача-аллерголога по специальному питанию, в меню обязательно включать блюда диетического питания.

5.5. Воспитанники, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант в ОУ, ответственному за организацию питания, необходимо создать особые условия для питания воспитанников в специально отведённом месте.

5.6. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов в соответствии со спецификой оценки качества поступающей продукции, хранение и выдачу продуктов на пищеблок несёт ответственность кладовщик организатора питания ООО «Северная столица».

5.7. Кладовщикам Козловой С.В. и Смирновой В.И. выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с согласованным заведующим ОУ и утвержденным представителем организатора питания меню- требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

5.8. Кладовщикам Козловой С.В. и Смирновой В.И. до 17.00 час. отправлять старшему воспитателю Сидоровой Л.А. ежедневное меню для размещения его на сайте ОУ.

5.9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить продукты питания, личные вещи на рабочем месте. Халаты и личная одежда хранятся в разных шкафах.

5.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

5.11. Отбор суточной пробы осуществлять работникам пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточную пробу отбирать в объеме:

- порционные блюда, котлеты, сырники, суфле, запеканку- поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

5.12. Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

5.13. Выдавать готовую пищу разрешается только после проведения контроля Комиссией по бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой пищевой продукции согласно графику выдачи пищи.

5.14. Поварам строго соблюдать и отслеживать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

5.15. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы образовательного учреждения осуществлять строго по графику (приложение № 2).

5.16. Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на поваров ООО «Северная столица»:

площадка № 1 - Тестову Марину Владимировну,

площадка № 2 – Куш Ингу Евгеньевну;

площадка № 4 – Трундукову Галию Арифовну;

5.17. Возложить контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб на медицинскую сестру СПб ГБУЗ «Детская городская поликлиника № 44» .

5.18. Контроль качества питания (разнообразия), приготовление пищи в соответствии с технологическими картами, С-витаминизацией третьих блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, своевременную выдачу питания, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов возлагается на поваров, медсестру, кладовщика.

6. Организация питьевого режима в образовательном учреждении

6.1. При организации питьевого режима в образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием воспитанников всеми работниками должны соблюдаться следующие требования:

6.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям безопасности.

6.1.2. Питьевой режим организовывается посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды, охлажденной и поданной в чайниках группы, имеющих маркировку.

Ответственными за организацию питьевого режима являются помощники воспитателя.

6.2. Смирновой В.И., заведующему хозяйством, при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды обеспечить наличие посуды из расчета списочного состава воспитанников, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

6.3. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов (сертификата), подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Ответственный – Смирнова В.И.

6.4. Организовать питьевой режим на группах с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут, температура воды, даваемой ребенку, должна составлять 18 – 20 С;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;

- время смены кипяченой воды должно отмечаться в Журнале, за ведение которого отвечает помощник воспитателя.

7. Возложить персональную ответственность за качество организации питания воспитанников в группах в соответствии с графиком питания на воспитателей и помощников воспитателей всех возрастных групп.

	Помещение	Ф.И.О. ответственного, должность
Площадка №1, Конная ул., д.9	средняя группа общеразвивающей направленности	Кириченко О.С., воспитатель Пешкина Н.Ю., помощник воспитателя
	подготовительная группа общеразвивающей направленности	Пасечная Е.В., воспитатель Коновалова Е.В., помощник воспитателя
	младшая группа общеразвивающей направленности	Афанасьева С.К., воспитатель Коновалова Е.В., помощник воспитателя
	старшая группа общеразвивающей направленности	Плохина И.О., воспитатель Кузнецова О.С., помощник воспитателя
Площадка №2, Суворовский пр., д.37	средняя группа оздоровительной направленности	Комилова А.Ю., воспитатель Куц И.Е. помощник воспитателя
	старшая группа оздоровительной направленности	Кислякова Е.Ю., воспитатель Слипченко В.В., помощник воспитателя
	подготовительная группа оздоровительной направленности	Галецкая Т.О., воспитатель Федорова Е.М., помощник воспитателя
	младшая группа оздоровительной направленности	Силкина О.И., воспитатель
Площадка № 4 Одесская, дом 2	группа раннего возраста оздоровительной направленности	Щепетильникова С.А., воспитатель Головина Ю.Н., воспитатель Валий Н.В., помощник воспитателя
	группа раннего возраста оздоровительной направленности	Акопян Т.К., воспитатель Гуменюк А.В., воспитатель Валий Н.В., помощник воспитателя

7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя группы и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи. Запрещается оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- использовании индивидуального подхода к детям во время приема пищи с учетом его личностных особенностей;
- строгом соблюдении графика получения готовых блюд на пищеблоке и питьевого режима с фиксацией в журнале.

7.2. Помощникам воспитателя категорически запрещается привлекать воспитанников ОУ к получению пищи с пищеблока.

7.3. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- четко отслеживать соответствие полученного количества еды на количество присутствующих детей. Взвешивать постоянно полученную пищу.
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- своевременно раздавать второе блюдо;
- получать пищу в специально промаркированную посуду с крышкой

7.4. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 4 лет.

7.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне. Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами.

7.6. Соблюдать температурный режим раздаваемой воспитанникам пищи.

7.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществлять в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается салат;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ОУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.8. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, обязательно докармливать.

Ответственные – воспитатели групп, помощник воспитателя.

7.9. Смирновой В.И., заведующему хозяйством, ежемесячно проводить административные совещания с обязательным отчетом должностных лиц, ответственных за организацию и обеспечения качества питания с участием членов бракеражной комиссии.

8. Секретарю Совета по питанию Смирновой В.И. ежемесячно (до 28 числа текущего месяца) представлять заведующему сведения по результатам проверок входного контроля готовой продукции по установленной форме, а также информацию о результатах работы организатора питания ООО «Северная столица».

9. В случае выявления нарушений в организации питания и исполнении государственного контракта с организатором питания Смирновой Вере Ивановне, заместителю по АХР направлять составленные акты в адрес исполнителя контракта на организацию питания и в отдел образования администрации Центрального района Санкт-Петербурга.

10. На основании решения общего собрания работников ГБДОУ детского сада Центрального района СПб «Радуга», протокол № 1 от 29.08.2025 г. по вопросам питания

работников ОУ и на основании личных заявлений зачислить на питание (обед) с 01.09.2025 по 31.08.2026 г. согласно графику рабочего времени следующих работников:

- Акопян Тамара Карменовна, воспитатель;
- Афанасьева Светлана Константиновна, воспитатель;
- Валий Наталья Викторовна, помощник воспитателя;
- Гуменюк Анна Викторовна, воспитатель;
- Галецкая Татьяна Олеговна, воспитатель;
- Дунец Светлана Александровна, педагог дополнительного образования;
- Добровольская Наталья Владимировна, воспитатель;
- Кислякова Елена Юрьевна, воспитатель;
- Комилова Анжелика Юрьевна, воспитатель;
- Коновалова Елена Васильевна, помощник воспитателя;
- Кузнецова Ольга Сергеевна, помощник воспитателя;
- Пешкина Наталья Юрьевна, помощник воспитателя;
- Николаева Наталья Дмитриевна, музыкальный руководитель;
- Пасечная Елена Владимировна, воспитатель;
- Плохина Ирина Олеговна, воспитатель;
- Сидорова Любовь Анатольевна, старший воспитатель;
- Слипченко Вера Александровна, помощник воспитателя;
- Силкина Ольга Ивановна, воспитатель;
- Головина Юлия Николаевна, воспитатель;
- Тимофеева Марина Валерьевна, инструктор по физической культуре;
- Тимофеева Наталья Николаевна, заведующий;
- Харчевникова Алена Николаевна, заместитель заведующего;
- Щепетильникова Снежана Александровна, воспитатель;

11. Установить время приема пищи для работников ОУ с 13.00 до 14.00 час.(по графику). Питание работников производить из общего котла, только обед (без права выноса).

12. Воспитатели групп раннего возраста, младшего и среднего дошкольного возраста обедают отдельно от воспитанников в специально отведенном помещении. Воспитатели групп старшего дошкольного возраста по желанию могут обедать вместе с детьми или в специально отведенном месте. В последнем случае воспитатели, работающие в первую смену, обедают по окончании работы, во вторую смену- перед началом работы.

13. Административно-хозяйственному и другим категориям кадров разрешается обедать в специально отведенном месте в установленный промежуток времени с 13.00 час. - 14.00 час.

14. Сидоровой Любовью Анатольевне, старшему воспитателю:
- включать в оперативный контроль вопросы формирования здорового образа жизни, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у воспитанников во всех возрастных группах ;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками ОУ, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этикету приема пищи.

15. Считать всех работников образовательного учреждения ознакомленными с приказом.

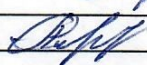
16. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.Н. Тимофеева

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	ДОЛЖНОСТЬ	дата	подпись
1.	Смирнова В.И.	заведующий хозяйством	22.08.2025	
2.	Сидорова Л.А.	старший воспитатель	22.08.2025	

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 89 -од
от « 22 » 08.2025 г.
Заведующий Тимофеева Н.Н.

**РЕЖИМ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА СПБ «РАДУГА»**

Режим питания детей	Группа раннего возраста	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная группа
Завтрак		8.30- 9.00	8.30- 9.00	8.35- 9.00	8.40- 9.00
Второй завтрак		9.40- 9.50	9.45-9.55	9.50- 10.00	10.00-10.10
Обед		12.20-12.50	12.30-12.55	12.35-12.55	12.40-13.00
Полдник		15.30-15.50	15.30-15.50	15.35-16.00	15.40-16.00

ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВОЙ ПИЩИ ИЗ ПИЩЕБЛОКА НА ГРУППЫ

Режим питания детей	Младшая группа общеразвивающей и оздоровительной направленности	Средняя группа общеразвивающей и оздоровительной направленности	Старшая группа общеразвивающей и оздоровительной направленности	Подготовительная группа общеразвивающей и оздоровительной направленности
Завтрак	8.20	8.25	8.30	8.35
Второй завтрак	9.35	9.40	9.45	9.50
Обед	12.15	12.25	12.30	12.35
Полдник	15.20	15.25	15.30	15.35

ГРАФИК ВЫДАЧИ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ ИЗ ПИЩЕБЛОКА НА ГРУППЫ

Питьевой режим	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная группа
	8.45	8.50	8.55	8.40
	10.45	10.50	10.55	10.40
	12.45	12.50	12.55	12.40
	14.45	14.50	14.55	14.40
	16.45	16.50	16.55	16.40