



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 26
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИКАЗ

«26» августа 2026г.

№ 143А/26

«О создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся в ГБДОУ №26 в 2026-2027 учебном году»

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацию питания в ГБДОУ №26 в учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовывать 4-х разовое питание: горячее питание (завтрак, обед, полдник)+ облегченное питание в виде второго завтрака воспитанников учреждения в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню контрактом
2. Утвердить график закладки основных продуктов. (*Приложение №1*)
3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы. (*Приложение №2*)
4. Утвердить План работы Совета по питанию (*Приложение №3*)
5. Назначить ответственного за организацию питания в ГБДОУ №26 (*Приказ № 142А/26 от 26.08.2026*)
7. На медицинскую сестру, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ
8. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиков питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп.
9. Зам. зав. по АХР Горбачевой К.С., завхозу Облп О.Ю.:
 - своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
 - систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
 - осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-и- тепло снабжения);
 - организовать контроль за выполнением должностных обязанностей пищеблока.
10. Работникам пищеблока:
 - работать только по утвержденному заведующим ГБДОУ и правильно оформленному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным

технологическим картам - производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику; - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;- картотеку технологических карт приготовления блюд;- журнал здоровья работников пищеблока; - медицинскую аптечку; -графики закладки основных продуктов; - графики выдачи готовых блюд на группы; - объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда; - суточную пробу (за 2 суток);- вымеренную посуду с указанием объема блюд; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал бракеража готовой продукции;- журнал пищевой продукции- входной контроль.

12.Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

13.Всем работникам ГБДОУ №26 строго соблюдать требования СанПиН 2.4.36.48-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Заведующий ГБДОУ №26

_____/Семенова А.В./