КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИЯ ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 15 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

П Р И К А З

28.08.2025 № 122

Об организации питания детей в дошкольном учреждении на 2025-2026 учебный год

С целью организации сбалансированного 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 с меню, использования качественного ассортимента продуктов питания, осуществления контроля организации питания, а также в связи с применением формы социального питания в виде аутсоринга

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить План работы Совета по питанию на 2025-2026 учебный год (Приложение 1).

2. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2025-2026учебный год. (приложение 2)

3. Утвердить состав бракеражной комиссии:
Председатель: Оборина Т.Г., заведующий,
Члены комиссии:
Ратник Л.Ю., заместитель заведующего,
Поварницына Е.Н., заведующий хозяйством,
Олейникова А.В., старший воспитатель.

4. Утвердить состав Совета по питанию:
Председатель: Оборина Т.Г., заведующий,
Члены комиссии:
Ратник Л.Ю., заместитель заведующего,
Поварницына Е.Н., заведующий хозяйством,
Олейникова А.В., старший воспитатель,
Иванова Ю.Ю., воспитатель.

5. Всем работникам строго соблюдать требования СП 2.4.36438-20 «Санитарно-эпидемиологические требования у организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10. 2020 г. №32.

6. На заведующего хозяйством Поварницыну Елену Николаевну возложить ответственность за организацию питания воспитанников.

7. Определить для ответственного за питание Поварницыной Е.Н. следующий круг функциональных обязанностей:

- проведение анализа документов, подтверждающих факт поставки товара / оказание услуги организации питания, на предмет соответствия товара / услуги требованиям, предусмотренным контрактом (в том числе наименованию, количеству, комплектности, объему, качеству и безопасности, ассортимент, годность, прослеживаемость, условия транспортировки, а также другим требованиям);

- проведение анализа представленных поставщиком сопроводительных документов на товар/готовые блюда, включая товарно-транспортные документы, накладные, документы изготовителя (ярлык, этикетка, техническая документация). Декларацию соответствия, сертификат соответствия, электронную сертификацию в системе "Меркурий", доверенность, промежуточные и итоговые акты о результатах лабораторных исследований продукции на предмет соответствия требованиям законодательства о техническом регулировании и контракта (для товаров);

- Проведение экспертизы для проверки предоставленных АО «Артис-Детское питание» результатов оказанных услуг, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта. Экспертиза результатов оказанных услуг, предусмотренных контрактом, проводится образовательной организацией своими силами, при этом образовательная организация вправе принять решение о проведении экспертизы результатов оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций

- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой продукции, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима холодильного оборудования

- за графиком выдачи готовых блюд;

- за графиком закладки продуктов;

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

- за ежедневным отбором суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) при температуре хранения +2°…+6°;

- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню.

8. Организовывать прием пищи детьми в соответствии со следующими требованиями:

- питание детей осуществлять в групповых помещениях, где предусмотрены столы, стулья, имеющие без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

- перед едой надо создать у ребенка спокойное настроение, вызывать у него интерес к подаваемым блюдам, напоминая ему о мытье рук и ожидающей его вкусной еде.

- количество посадочных мест за столами и комплектов столовой и чайной посуды в каждой группе должно полностью обеспечивать одномоментную посадку детей без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

- ребенок должен удобно сидеть за столом, чтобы стол и стул

9. Заместителю заведующего по учебно-воспитательной работе Ратник Л.Ю. –

- организовать своевременное осуществление медико-педагогического контроля за качеством организации питания и созданием условий в группах;

- включать в оперативный контроль вопросы:

а) формирования и развития представлений детей о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;

б) формирования у дошкольников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укрепления здоровья;

в) освоения детьми практических навыков рационального питания;

г) повышения компетентности педагогов дошкольной образовательной организации в вопросах рационального питания дошкольников;

д) разработки и внедрения эффективных форм сотрудничества с родителями в практику преемственности организации питания детей в семье и дошкольной образовательной организации, формирование у родителей устойчивого интереса к безопасному и здоровому питанию детей.

10. Заведующему хозяйством Поварницыной Е.Н.:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;

- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использования работниками пищеблока по назначению;

- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водоснабжения).

11. На официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» Шавровой О.А. разместить следующую информацию об условиях питания воспитанников:

а) «Горячая линия»: информация о номерах телефонов и сведения о службах и лицах по вопросам питания;

б) «Меню»:

- применяемые нормы обеспечения питанием детей в образовательном учреждении;

- основное (организованное) меню (дифференцированное по сезонам и возрасту), которое размещается в виде сканкопии утвержденного документа по установленной законодательством форме;

- информацию о наличии диетического меню в образовательной организации;

- ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп (утвержденное руководителем ежедневно, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции);

в) «Режим организации питания»: утвержденный график приема пищи воспитанниками;

г) «Документы»:

- федеральное, региональное и муниципальное законодательство в части условий и порядка обеспечения и организации питания;

- локальные акты, регулирующие организацию питания в образовательной организации;

д) «Общая информация об условиях организации питания в образовательной организации»:

- общая информация об условиях организации в образовательной организации (материально-техническая база);

- информация о перечне юридических лиц, оказывающих услуги по организации питания в образовательной организации;

- информация о порядке предоставления родителями (законными представителями) сведений о состоянии здоровья ребенка;

- категории воспитанников, которым питание предоставляется на льготных условиях;

е) «Контроль организации питания»:

- копия программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

- информация о порядке доступа к решениям органов управления образовательной организации в части вопросов организации питания воспитанников и к результатам родительского контроля;

Информация о порядке учета мнения родителей по вопросам питания, в том числе выражения мнения и пожеланий по предоставляемому питанию;

- о порядке доступа и осуществления родительского контроля за организацией питания;

- результаты родительского контроля (акты), план мероприятий по устранению замечаний в результате родительского контроля;

- о контролирующих органах в области организации и обеспечения питанием о образовательной организации;

ж) «Материалы и рекомендации по организации здорового питания»:

- материалы об организованной в образовательной организации работе (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболевания);

- ссылка на материалы по здоровому питанию федерального, регионального уровня;

з) «Отчеты по питанию»:

- фото-видео отчеты,

- результаты мониторингов, анкетирования, опросов.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ детский сад № 15
Выборгского района Санкт-Петербурга Т.Г. Оборина

Приложение к приказу от 28.08.2025 № 122

ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД С ПИЩЕБЛОКА
на 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

Группа	Завтрак	2 –й завтрак	Обед	Полдник
4 группа (1 младшая группа)	8.10	9.20	11.50	15.35
5 группа (младший дошкольный возраст)	8.15	9.50	12.10	15.30
8 группа (младший дошкольный возраст)	8.15	9.50	12.10	15.30
6 группа (средний дошкольный возраст)	8.20	9.55	12.15	15.30
10 группа (средний дошкольный возраст)	8.20	9.55	12.15	15.30
2 группа (старший дошкольный возраст)	8.20	10.00	12.20	15.30
7 группа (старший дошкольный возраст)	8.20	10.00	12.20	15.30
1 группа (старший дошкольный возраст)	8.20	10.10	12.20	15.25
3 группа (старший дошкольный возраст)	8.20	10.00	12.20	15.30
11 группа (подготовительная к школе группа)	8.25	10.15	12.25	15.25
9 группа (подготовительная к школе группа)	8.25	10.15	12.25	15.25