ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 34D936CD0A6C1F4B953220171E102015
Владелец: Бастракова Ирина Валерьевна
Действителен: с 08.09.2025 до 02.12.2026

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 91 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ФИЗИЧЕСКОМУ РАЗВИТИЮ ДЕТЕЙ
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
САНКТ - ПЕТЕРБУРГА

ПРИКАЗ

31.08.2026 № 75-О

О назначении ответственного за организацию питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 91 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Красногвардейского района Санкт-Петербурга в 2026/ 2027 учебном году

С целью охраны и укрепления здоровья воспитанников, организации сбалансированного рационального питания воспитанников в ГБДОУ д/с № 91, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в **2026/2027 учебном году**, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Распоряжением Управления социального питания от 16.07.2025 № 01-04-19/25-0-0 «Стандарт по обеспечению питанием воспитанников Государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга»

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Организовать обеспечение горячим питанием за счет средств бюджета Санкт-Петербурга воспитанников ГБДОУ д/с № 91 в соответствии с «Цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1года до 3 лет /от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания» по государственному контракту с организатором питания КСП «Охта».

2. Предоставлять воспитанникам, посещающим группы 12-часового пребывания в ГБДОУ № 91 четырехразовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

3. Возложить ответственность за организацию питания в ГБДОУ № 91 на заведующего хозяйством Конареву Наталью Александровну

3.1. Конаревой Н.А.., ответственному за организацию питания в ГБДОУ № 91:
3.1.1. Обеспечить контроль за наличием следующей нормативной документации в полном объеме, в доступной для работы форме:
- Положение об организации питания в ОУ;

- Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 91 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Красногвардейского района Санкт-Петербурга на 2026/2027 год;
- Контракт по организации питания;
- Цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет /от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню основного (организованного) питания для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет/от 3 до 7 лет) на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, выхода порции (массы в граммах), химического состава и калорийности порции;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока);
- Ведомости выполнения норм продуктового набора (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов, а также подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ - проводится 1 раз в 10 дней);
- Журнал бракеража скоропортящейся продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал генеральной уборки, графики ежедневной/еженедельной/генеральной уборки; графики разморозки и мытья холодильника;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

3.1.2. Включать в оперативный контроль вопросы формирования здорового образа жизни, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у воспитанников во всех возрастных группах.

3.1.3. Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками ОУ, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этикету приема пищи.

3.2. Работнику пищеблока, кладовщику Фёдоровой Юлии Евгеньевне:
проводить входной контроль за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем с регистрацией журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, не допускать прихода продуктов без сертификатов качества и осуществлять прием только тех продуктов, которые имеются в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в дошкольных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга.

3.3. Для обеспечения преемственности питания информировать родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребенка - воспитателям групп вывешивать в уголке питания в групповых следующую информацию:
- ежедневное меню основного (организованного) питания для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет/от 3 до 7 лет) на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, выхода порции (массы в граммах), химического состава и калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания воспитанников.

4. Назначить ответственным за рабочее состояние технологического оборудования в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 91 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Красногвардейского района Санкт-Петербурга – Конареву Наталью Александровну, заведующего хозяйством

4.1. Ответственному за рабочее состояние технологического оборудования
- строго соблюдать график производственного контроля
- незамедлительно принимать меры при поломке технологического оборудования

5. Работникам организатора питания

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню, включающему горячее питание, а также индивидуальным меню для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

5.2. Запрещается вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим ОУ

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 ОУ. Исправления в меню не допускаются.

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

5.5. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несет ответственность кладовщик организатора питания.

5.6 Кладовщику Фёдоровой Ю.Е. выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с согласованным заведующим ОУ и утвержденным представителем организатора питания меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

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

5.8. Отбор суточной пробы осуществлять работникам пищеблока (поварам Дудиной Елене Игоревне, Пахомовой Юлии Юрьевне) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие.

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

5.9. Суточные пробы хранить не менее 48 часов в холодильнике при температуре от +2 до +6 градусов.

5.10. Выдавать готовую пищу разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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

5.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы осуществлять строго по графику.

5.13. Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на поваров Дудину Е.И., Пахомову Ю.Ю.)
5.14. Возложить контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб на медицинскую сестру Хуторную Татьяну Семёновну
5.15. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов возлагается на поваров, медицинскую сестру, кладовщика.

6. Организация питьевого режима в образовательном учреждении.
6.1. Питьевой режим организовывается посредством выдачи кипяченой питьевой воды согласно инструкции «Организация питьевого режима».
Ответственными за организацию питьевого режима являются помощники воспитателя.

7. Ответственность за организацию питания воспитанников каждой возрастной группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

Группа №1	Красикова Елена Владимировна Лодыгина Ольга Николаевна Некрасова Валерия Леонидовна	Воспитатель Воспитатель Помощник воспитателя
Группа №2	Авазова Татьяна Николаевна Юдина Ирина Алексеевна Гурбанова Елена Александровна	Воспитатель Воспитатель Помощник воспитателя
Группа №3	Логинова Ирина Сергеевна Раевская Ольга Сергеевна Магомедова Диана Курабековна	Воспитатель Воспитатель Помощник воспитателя
Группа №4	Одегова Марина Владиславовна Романова Ирина Леонидовна Цветкова Татьяна Ивановна	Воспитатель Воспитатель Помощник воспитателя
Группа №5	Самигулина Олеся Михайловна Семендерова Наргиля Нажмудиновна Швецова Татьяна Владимировна	Воспитатель Воспитатель Помощник воспитателя
Группа №6	Васильева Екатерина Олеговна Белодедова Наталья Викторовна Егорова Любовь Олеговна	Воспитатель Воспитатель Помощник воспитателя
Группа №7	Герасимова Светлана Евгеньевна Марусенко Ирина Кузьминична Егорова Любовь Олеговна	Воспитатель Воспитатель Помощник воспитателя
Группа №8	Гришина Ирина Викторовна Сербенчук Наталья Сергеевна Логинова Юлия Валерьевна	Воспитатель Воспитатель Помощник воспитателя
Группа №9	Алексеева Светлана Николаевна Кузнецова Ольга Станиславовна Яцентюк Мрина Михайловна	Воспитатель Воспитатель Помощник воспитателя
Группа №11	Митрофанова Анна Андреевна Новикова Татьяна Геннадьевна Курбанбаева Мадина Дадайевна	Воспитатель Воспитатель Помощник воспитателя

Группа №12	Авазова Наталия Владимировна Прасова Елена Владимировна Книга Ирина Вячеславовна	Воспитатель Воспитатель 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, в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
7.2.а) Подача блюд и прием пищи в обед в группах раннего возраста осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов ставятся салфетницы с салфетками, раскладываются столовые приборы (ложки), хлебные тарелки с хлебом/булкой;
- разливают третье блюдо;
- дети рассаживаются за столы и им подаётся теплое первое блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо, салат (по меню) кладется в тарелку со вторым блюдом;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
7.2.б) Подача блюд и прием пищи в обед в группах дошкольного возраста осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов ставятся салфетницы с салфетками, раскладываются столовые приборы (ложки, вилки - со второго полугодия второй младшей группы), хлебные тарелки с хлебом/булкой;
- разливают третье блюдо;
- ставится первое блюдо;
- подается второе блюдо, салат (по меню) кладется в тарелку со вторым блюдом;
- дети рассаживаются за столы и приступают к приему теплого первого блюда;
- по окончании съедания первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- ребенок после первого блюда приступает ко второму блюду;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- Чайные ложки даются каждому ребенку на индивидуальном блюдце (под чашку) к компоту с фруктами.

7.3. В группах раннего и младшего дошкольного возраста обязательно докармливать воспитанников.
Ответственные – воспитатели групп.

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий детским садом _____ И.В. Бастракова

С приказом № 75-О от 31.08.2026 года ознакомлены

О назначении ответственных за организацию питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 91 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Красногвардейского района Санкт-Петербурга в 2026/ 2027 учебном году

N п/п	Ф.И.О. сотрудника	Должность	Подпись	Дата
1	Авазова Наталия Владимировна	Воспитатель		
2	Авазова Татьяна Николаевна	Воспитатель		
3	Алексеева Светлана Николаевна	Воспитатель		
4	Архипов Павел Александрович	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий 2 разряда		
5	Барангулова Оксана Николаевна	Музыкальный руководитель		
6	Бастракова Ирина Валерьевна	Заведующий детским садом		
7	Белодедова Наталья Викторовна	Воспитатель		
8	Бордовская Елена Николаевна	Музыкальный руководитель		
9	Васильева Екатерина Олеговна	Воспитатель		
10	Волошенко Ольга Викторовна	Инструктор по физической культуре; Документовед		
11	Герасимова Светлана Евгеньевна	Воспитатель Учитель-логопед		
12	Гришина Ирина Викторовна	Воспитатель		
13	Гурбанова Елена Александровна	Помощник воспитателя		
14	Егорова Любовь Олеговна	Помощник воспитателя		
15	Книга Ирина Вячеславовна	Помощник воспитателя		
16	Конарева Наталья Александровна	Заведующий хозяйством Кастелянша 2 разряда		
17	Красикова Елена Владимировна	Воспитатель		
18	Кузичева Наталья Александровна	Делопроизводитель		
19	Кузнецова Ольга Станиславовна	Воспитатель		
20	Курбанбаева Мадина Дадайевна	Помощник воспитателя		
21	Логинова Ирина Сергеевна	Воспитатель		
22	Логинова Юлия Валерьевна	Помощник воспитателя		
23	Лодыгина Ольга Николаевна	Воспитатель		

24	Магомедова Диана Курабековна	Помощник воспитателя		
25	Марусенко Ирина Кузьминична	Воспитатель		
26	Митрофанова Анна Андреевна	Воспитатель		
27	Морщук Светлана Феодосьевна	Помощник воспитателя		
28	Некрасова Валерия Леонидовна	Помощник воспитателя		
29	Нестерова Валентина Михайловна	Уборщик служебных помещений 1 разряда		
30	Новикова Татьяна Геннадьевна	Воспитатель		
31	Одегова Марина Владиславовна	Воспитатель		
32	Петухова Кристина Юрьевна	Заместитель заведующего		
33	Пирогова Гульнара Равилевна	Педагог-психолог		
34	Прасова Елена Владимировна	Воспитатель		
35	Раевская Ольга Сергеевна	Воспитатель		
36	Романова Ирина Леонидовна	Воспитатель		
37	Самигулина Олеся Михайловна	Воспитатель		
38	Семендерова Наргиля Нажмудиновна	Воспитатель		
39	Сербенчук Наталья Сергеевна	Воспитатель		
40	Цветкова Татьяна Ивановна	Помощник воспитателя		
41	Швецова Татьяна Владимировна	Помощник воспитателя		
42	Юдина Ирина Алексеевна	Воспитатель		
43	Яцентюк Марина Михайловна	Машинист по стирке и ремонту спецодежды 2 разряда Кастелянша 2 разряда		
44	Кононова Валентина Васильевна	Врач-педиатр поликлиники №68		
45	Хуторная Татьяна Семёновна	Медицинская сестра поликлиники № 68		
46	Дудина Елена Игоревна	Сотрудник АО КСП «Охта»		
47	Пахомова Юлия Юрьевна	Сотрудник АО КСП «Охта»		
48	Фёдорова Юлия Евгеньевна	Сотрудник АО КСП «Охта»		

49				
50				
51				
52				
53				
54				
55				
56				
57				
58				
59				
60				
61				
62				
63				
64				
65				
66				
67				
68				
69				
70				
71				