

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 22 комбинированного вида
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

195027, Санкт-Петербург, пр. Металлистов д.20 литер А, т/ф: 246-96-64

П Р И К А З

31.08.2026

№ 76 - ОД

О создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся в ГБДОУ №22 комбинированного вида 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 обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в ГБДОУ №22 в 2026 - 2027 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовывать 4-х разовое питание: горячее питание (завтрак, обед, полдник) и облегченное питание в виде второго завтрака обучающихся учреждения в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню.
2. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с режимом дня, утвержденного заведующим, на воспитателей и помощников воспитателей групп.
3. Зам. заведующего Листойвой М. А, завхозу Губачеву О. А.:
 - своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания обучающихся;
 - систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
 - осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и- тепло снабжения);
 - организовать контроль за выполнением должностных обязанностей пищеблока.
4. 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.
5. 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.

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

7. Всем работникам ГБДОУ №22 строго соблюдать СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18, рег. № 86854, дата вступления новой редакции положения согласована с 01.09.2026), СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (дата вступления новой редакции с 01.09.2026г., Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №19).

Заведующий

Ю.В. Лебедева

С ПРИКАЗОМ ОЗНАКОМЛЕНЫ: