



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**  
**АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА**  
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 81 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга  
(ГБДОУ детский сад № 81 Приморского района Санкт-Петербурга)

---

## ПРИКАЗ

31 августа 2023 г.

№ 30/2 - О

Санкт-Петербург

### **Об организации питания детей на 2023-2024 уч. год**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с требованиями СанПин и «Циклическим десятидневным меню»
2. Категорически запрещается вносить изменения в меню. В исключительных случаях изменения в меню вносятся только с разрешения заведующего ГБДОУ.
3. При организации питания в ГБДОУ строго соблюдать нормативные требования к ведению отчетно-финансовой документации.
4. Меню-требование (на текущий день);
  - 4.1 Составляется на кануне приготовления пищи на основе предварительного меню в одном экземпляре по форме № 299-мед.
  - 4.2 Утверждается заведующим ГБДОУ. В меню проставляется (прописью) количество наименований продуктов, выход, ставится подпись медсестры, кладовщика, шеф-повара.
5. Бракераж готовой продукции проводится ежедневно, делается отметка о закладке продуктов. Бракераж сырых продуктов проводится медсестрой по мере поступления продуктов, имеющих определенные сроки реализации, ведется тетрадь.
6. Вся посуда (котлы, кастрюли, ведра, баки, разливные ложки - поварешки и ковши) на пищеблоке и на группах должны быть вымерены, тара взвешена, посуда маркируется масляной краской, обновляется по мере необходимости.
7. Питание детей на группах.
  - 7.1. Готовая продукция развешивается на пищеблоке по кастрюлям и раздается в группы.
  - 7.2. Детская порция должна соответствовать контрольной.
  - 7.3. При контроле питания детей в группах обращать внимание на следующее: качество пищи, объем порций, сервировку стола, развитие культурно-гигиенических навыков и привычек, наличие отходов.
8. Всем сотрудникам детского сада питаться блюдами, приготовленными для воспитанников, запрещено.
9. Серебряковой Н.С. проконтролировать наличие на пищеблоке:
  - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
  - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
  - картотеки технологии приготовления блюд;
  - медицинской аптечки;
  - графика закладки продуктов;
  - графика выдачи готовых блюд;
  - норм готовых блюд, контрольное блюдо;
  - суточной пробы за 2 суток (48 часов);
  - контрольных порций;
  - вымеренной посуды с указанием объема блюд.



|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 81 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Молканова Елена  
Александровна, Заведующий

09.11.23 16:16 (MSK)

Сертификат DD8B3D79BF92E295984BFB266D6A7969