Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №3 Колпинского района Санкт-Петербурга

196641, Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Школьная, д.5а, Лит. А
ИНН/КПП 7817027316/781701001, ОГРН 1027808757316, ОКПО 27439008 тел./факс (812) 409-77-40, E-mail: dc_3@mail.ru

ПРИКАЗ

31.08.2026

ГБДОУ детский сад № 3 Колпинского района СПб

Подписано цифровой подписью: Фролова Ирина Александровна
Дата: 2026.08.31 12:16:35 +03'00'

№87-О

Об организации питания
детей в Образовательном учреждении

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ГБДОУ детском саду № 3 Колпинского района СПб (далее – Образовательное учреждение), строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в Образовательном учреждении

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. В здании по адресу Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Школьная, д.5а, литера А:

1.1. Утвердить (6-ти разовое питание)

- завтрак (по возрастной группе) 8.30 – 8.55
- второй завтрак 10.30 – 10.40
- обед (по возрастной группе) 11.45 – 13.00
- полдник (по возрастной группе) 15.30 – 15.50
- ужин 18.30 - 19.00
- второй ужин 20.50 – 21.00

1.2. График закладки продуктов:

6.20 – каши, омлет
7.30 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака
6.10 – говядина в 1-е блюдо
7.00 – кура, рыба в 1-ое блюдо
8.10 – гуляш 2 блюдо
9.00 – котлетная масса
9.00 – 3 блюдо
9.30 – тесто для выпечки
10.00 – продукты для гарнира
10.30 – масло во второе блюдо, сахар в 3-е блюдо
13.00 – продукты для полдника
15.00 – продукты для ужина

1.3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока:

ЗАВТРАК

разновозрастная группа – 08.22-08.24
вторая младшая группа - 08.24-08.26
средняя группа – 08.26 – 08.28
старшая группа – 08.28 – 08.30

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

разновозрастная группа – 10.30-10.32
вторая младшая группа – 10.30-10.32
средняя группа – 10.30-10.32
старшая группа – 10.30-10.32

ОБЕД

разновозрастная группа - 11.45-11.50
вторая младшая группа – 11.50-11.55
средняя группа –12.10-12.15
старшая группа – 12.15-12.20

ПОЛДНИК

разновозрастная группа – 15.22-15.24
вторая младшая группа – 15.24-15.26
средняя группа –15.26-15.28
старшая группа – 15.28-15.30

УЖИН

разновозрастная группа – 18.22-18.24
вторая младшая группа – 18.24-18.26
средняя группа – 18.26-18.28
старшая группа – 18.28-18.30

ВТОРОЙ УЖИН - 20.55-21.00

2. В здании по адресу Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Полевая, д.25, корпус 2, литера А:

2.1. Утвердить (4-х разовое питание)

- завтрак (по возрастной группе) 8.30 – 8.55
- второй завтрак 10.10 – 10.30
- обед (по возрастной группе) 11.20 – 13.00
- полдник (по возрастной группе) 15.15 – 15.50

2.2. График закладки продуктов:

6.20 – каши, омлет
7.30 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака
6.10 – говядина в 1-е блюдо
7.00 – кура, рыба в 1-ое блюдо
8.10 – гуляш 2 блюдо
9.00 – котлетная масса
9.00 – 3 блюдо
9.30 – тесто для выпечки
10.00 – продукты для гарнира
10.30 – масло во второе блюдо, сахар в 3-е блюдо
13.00 – продукты для полдника

2.3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока:

ЗАВТРАК

вторая ранняя группа № 6 (при организации одного сна) - 08.15-08.18
вторая ранняя группа № 6 (при организации двух снов) - 08.15-08.18
вторая ранняя группа № 3 - 08.15-08.18
первая младшая группа № 1 – 08.17-08.20
вторая младшая группа № 7 – 08.18-08.21
средняя группа № 10 - 08.20-08.23
разновозрастная группа № 8 ТНР – 08.20 – 08.23
разновозрастная группа № 12 ТНР - 08.24-08.27
разновозрастная группа № 5 ЗПР - 08.24-08.27
разновозрастная группа № 11 ТНР - 08.27-08.30
разновозрастная группа № 9 ТНР - 08.27-08.30
разновозрастная группа № 2 – 08.27 – 08.30

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

вторая ранняя группа № 6 (при организации одного сна) - 10.08-10.10
вторая ранняя группа № 6 (при организации двух снов) - 09.50-09.55
вторая ранняя группа № 3 - 10.18-10.21
первая младшая группа № 1 – 10.17-10.20
вторая младшая группа № 7 – 10.18-10.21
средняя группа № 10 - 10.20-10.23
разновозрастная группа № 8 ТНР – 10.20-10.23
разновозрастная группа № 12 ТНР - 10.24-10.27
разновозрастная группа № 5 ЗПР - 10.24-10.27
разновозрастная группа № 11 ТНР - 10.27-10.30
разновозрастная группа № 9 ТНР - 10.27-10.30
разновозрастная группа № 2 – 10.27 – 10.30

ОБЕД

вторая ранняя группа № 6 (при организации одного сна) - 11.15-11.20
вторая ранняя группа № 6 (при организации двух снов) - 12.25-12.30
вторая ранняя группа № 3 - 11.40-11.45
первая младшая группа № 1 – 11.50-11.55
вторая младшая группа № 7 – 11.55-12.00
средняя группа № 10 - 11.55-12.00
разновозрастная группа № 8 ТНР – 11.55-12.00
разновозрастная группа № 12 ТНР - 12.05-12.10
разновозрастная группа № 5 ЗПР - 12.05-12.10
разновозрастная группа № 11 ТНР - 12.20-12.25
разновозрастная группа № 9 ТНР - 12.25-12.30
разновозрастная группа № 2 – 12.25-12.30

ПОЛДНИК

вторая ранняя группа № 6 (при организации одного сна) - 15.10-15.15
вторая ранняя группа № 6 (при организации двух снов) - 15.55-16.00
вторая ранняя группа № 3 - 15.15-15.18
первая младшая группа № 1 – 15.15-15.18
вторая младшая группа № 7 – 15.15-15.18
средняя группа № 10 - 15.15-15.18
разновозрастная группа № 8 ТНР – 15.15-15.18
разновозрастная группа № 12 ТНР - 15.15-15.18
разновозрастная группа № 5 ЗПР - 15.15-15.18
разновозрастная группа № 11 ТНР - 15.15-15.18
разновозрастная группа № 9 ТНР - 15.15-15.18
разновозрастная группа № 2 – 15.15-15.18

3. Организовать питание детей в Образовательном учреждении в здании по адресу Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Школьная, д.5а, литера А в соответствии с цикличным двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей от 1,0 до 3-х лет с 24-часовым пребыванием и от 3 до 7-ми лет с 24-часовым пребыванием, утвержденным Управлением социального питания 01 февраля 2021 года; в здании по адресу Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Полевая, д.25, корпус 2, литера А в соответствии с цикличным двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей от 1,0 до 3-х лет с 12-часовым пребыванием и от 3 до 7-ми лет с 12-часовым пребыванием, утвержденным приказом от 30.12.2025 №135-О руководителя Образовательного учреждения.

4. Возложить ответственность за организацию рационального питания на ответственных за организацию питания в Образовательном учреждении в здании по адресу Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Школьная, дом 5а, литера А старшего воспитателя Соловьеву Н.А., кладовщика 2 разряда Толмачеву А.А., в здании по адресу Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Полевая, дом 25, корпус 2, литера А. на секретаря руководителя Титову Ю.С., кладовщика 2 разряда Холодкову О.В. в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с СанПиНом 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4.1. Контроль качества поступающих пищевых продуктов и их хранения:

4.1.1. проверка качества поступающих продуктов (бракераж). Перечень продуктов, запрещённых к приёму в детские учреждения;

4.1.2. условия хранения продуктов (количество кладовых, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения);

4.1.3. соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов/температурный режим в холодильном оборудовании/.

4.2. Контроль соблюдения технологий приготовления пищи и качества готовых блюд:

4.2.1. выборочная проверка закладки продуктов;

4.2.2. соблюдение правил при холодной (первичной) обработке сырья (с позиции сохранности питательных веществ и безопасности);

4.2.3. тепловая обработка (виды, поэтапность, продолжительность, температурные режимы);

4.2.4. перечень продуктов и блюд, запрещённых для употребления и приготовления в детских и подростковых учреждениях;

4.2.5. проверка качества готовых блюд (снятие пробы);

4.2.6. проведение искусственной витаминизации (профилактической);

4.2.7. контроль отбора и хранения суточной пробы пищи;

4.2.8. осуществление закладки продуктов (по графику), отбор суточной пробы.

4.3. Контроль организации приёма пищи:

4.3.1. соблюдение режима питания (кратность, интервалы между приёмами);

4.3.2. выполнение графика выдачи пищи детям.

4.4. Оценка качества питания:

4.4.1. Наличие цикличного двухнедельного меню рационов горячего питания для организации питания детей от 1,0 до 3-х лет с 24-часовым пребыванием и от 3 до 7-ми лет с 24-часовым пребыванием, от 1,0 до 3-х лет с 12-часовым пребыванием и от 3 до 7-ми лет с 12-часовым пребыванием, картотеки блюд;

4.4.2. ежедневное составление меню-раскладки (с поваром и кладовщиком);

4.4.3. контроль выполнения суточного набора продуктов 1 раз в 10 дней (по накопительной ведомости);

4.4.4. контроль выполнения физиологических норм питания. Подсчёт химического состава и калорийности рациона 1 раз в месяц.

4.5. Ведение документации по разделу работы «Питание детей»:

- ✓ журнал контроля качества продуктов, поступивших в базы;
- ✓ журнал контроля качества готовой пищи и искусственной витаминизации блюд;
- ✓ накопительная ведомость по расходу продуктов питания;
- ✓ тетрадь подсчёта химического состава и калорийности рациона:
- ✓ журнал закладки продуктов.

4.6. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения. Маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в Образовательном учреждении – поварам, кладовщикам:

5.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

5.2. возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на кладовщиков 2 разряда – Толмачеву А.А., Холодкову О.В.;

5.3. оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается бракеражной комиссией Образовательного учреждения;

5.4. производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предыдущего дня, указанного в меню.

6. В целях осуществления контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания (бракераж продовольственного сырья и пищевых продуктов), а также в целях организации контроля за приготовлением пищи (бракераж готовой продукции) создать:

6.1. бракеражную комиссию в здании по адресу Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Школьная, д.5а, литера А в составе:

- ✓ председатель – Фролова И.А., заведующий Образовательного учреждения
- ✓ члены комиссии:
  - Енина О.В. – заведующий хозяйством
  - Толмачева А.А. – кладовщик 2 разряда
  - медицинский работник ДО СПб ГБУЗ «Поликлиника № 72»
- ✓ секретарь – Соловьева Н.А. – ответственный за организацию питания

6.2. бракеражную комиссию в здании по адресу Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Полевая, д.25, корпус 2, литера А в составе:

- ✓ председатель – Фролова И.А., заведующий Образовательного учреждения
- ✓ члены комиссии:
  - Смирнова Е.В. – председатель Совета по питанию
  - Мельничук О.С. – заместитель заведующего
  - Холодкова О.В. – кладовщик 2 разряда
  - медицинский работник ДО СПб ГБУЗ «Поликлиника № 72»
- ✓ секретарь – Титова Ю.С. – ответственный за организацию питания

7. Комиссии по бракеражу (продовольственного сырья и пищевых продуктов):

- проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешённых в Образовательном учреждении);
- обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов;
- вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта;
- следить за своевременной реализацией продуктов питания;
- следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения;
- обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.

8. Возложить на бракеражную комиссию (готовая продукция):

- ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания;
- производить запись о проведенном контроле в специальном журнале. Ответственность за его ведение возложить на ответственных за организацию питания Титову Ю.С., Соловьеву Н.А.

9. Возложить ответственность в здании по адресу Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Школьная, д.5а, литера А на повара 6 разряда Федотову И.Н., повара 3 разряда Балдину Е.А.; в здании по адресу Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Полевая, д.25, корпус 2, литера А на повара 6 разряда Думскую Е.В., повара 4 разряда Лямину И.Н. за:

- ✓ хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- ✓ правильное выполнение технологии приготовления блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- ✓ выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- ✓ забор суточных проб;
- ✓ обработку яиц в соответствии с инструкцией по обработке яиц;
- ✓ соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);
- ✓ закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику.

10. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой:

10.1. в здании по адресу Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Школьная, д.5а, литера А в составе:

- Фролова И.А. - заведующий Образовательного учреждения
- Соловьева Н.А. – ответственный за организацию питания
- Толмачева А.А. – кладовщик 2 разряда
- Бодреева Ю.О.– бухгалтер централизованной бухгалтерии Колпинского района СПб

10.2. в здании по адресу Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Полевая, д.25, корпус 2, литера А в составе:

- Фролова И.А., заведующий Образовательного учреждения
- Холодкова О.В. – кладовщик 2 разряда
- Титова Ю.С. – ответственный за организацию питания
- Бодреева Ю.О. – бухгалтер централизованной бухгалтерии Колпинского района СПб

11. Возложить ответственность на кладовщиков 2 разряда Толмачеву А.А., Холодкову О.В. за:

- ✓ сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- ✓ работу с поставщиками продуктов;
- ✓ соблюдение температурного режима холодильного оборудования, и влажности в кладовой;
- ✓ ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии администрации Колпинского района СПб;
- ✓ ведение бракеражного журнала сырой продукции.

12. Возложить ответственность в здании по адресу Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Полевая, д.25, корпус 2, литера А на заместителя заведующего Мельничук О.С., в здании по адресу Санкт-Петербург, п. Металлострой, ул. Школьная, д.5а, литера А на заведующего хозяйством Енину О.В. за санитарное состояние пищеблоков, бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.

13. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2-е суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

14. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте, использовать холодильники для хранения личных продуктов.

15. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателя за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

16. Секретарю руководителя Титовой Ю.С. ознакомить работников Образовательного учреждения с данным приказом под личную подпись.

17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий И.А.Фролова