



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
АДМИНИСТРАЦИЯ НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД №12
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

192076, Санкт-Петербург г, Рыбацкий проспект, д 51, корп 2 , литер А
Телефон: 8-812-417-35-67

ПРИКАЗ

«10» сентября 2025г.

№ 095/4 -ТД

**«Об организации питания в ГБДОУ детский сад №12 Невского района
Санкт-Петербурга в 2025-2026 учебном году»**

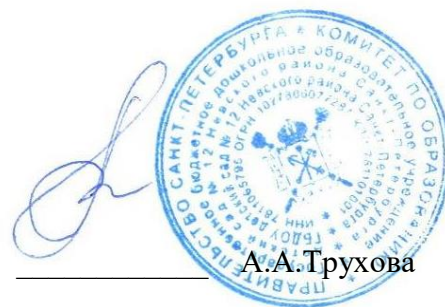
В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ГБДОУ в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32 Об утверждении Санитарно-Эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения ", которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на заместителя заведующего Гринкевич А.И. за:
 - 2.1. Бесперебойную работу кухонного оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
3. Возложить ответственность на кладовщика Рамазанову Т.Х. за:
 - 3.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 - 3.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 3.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 3.4. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 3.5. работу с поставщиками продуктов.
4. Возложить ответственность на заведующего производством Босову Л.Б. за:
 - 4.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 4.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН;

- 4.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 4.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
5. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:
- 5.1. своевременное получение готовых блюд в соответствии с расписанием получения пищи;
- 5.2. транспортировку готовых блюд в групповые помещения в соответствии с требованиями СанПиН;
- 5.3. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- 5.4. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
6. Возложить ответственность на воспитателей за:
- 6.1. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 6.2. обеспечение приема пищи детьми;
7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой

И.О. заведующего



А.А.Трухова