



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
АДМИНИСТРАЦИЯ ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО
РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №73
«ВАСИЛЕК» ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

199106, Санкт-Петербург г, Карташихина ул, д 7, литер А

Телефон: 8-812-322-20-01

Телефон: 8-812-322-28-18

E-mail: vasdou073v@yandex.ru

ОГРН 1037800053026

ИНН/КПП 7801137063/780101001



П Р И К А З

01.09.2025 № 79-ОД

Санкт-Петербург

«Об организации питания в ГБДОУ № 73 «Василек»

В целях организации питания в ГБДОУ детский сад №73 «Василек» Василеостровского района, повышения ответственности сотрудников за жизнь и здоровье детей, в соответствии с законодательством РФ, нормативными и локальными актами, действующими требованиями и нормами, установленной нормативно-технической документацией:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».

А также, в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

- Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 08.11.2001 № 31;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3538-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи»;
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

- противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 N 53;
 - Санитарными правилами "Организация детского питания" СанПиН 2.3.2.1940-05", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 N 3;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза";
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза";
 - СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
 - СанПиН 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" (приложение);
 - СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
 - СанПиН 3.1/2.4. 3598 – 20 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил»;
 - Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;
 - Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Продукты, использующиеся для оказания услуг, должны соответствовать требованиям следующих документов:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закону Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1;
- Техническому регламенту Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011);
- Техническому регламенту Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 № 033/2013;
- Техническому регламенту Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016);
- Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013);

- Техническому регламенту Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011);
- Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);
- Техническому регламенту Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Техническому регламенту Таможенного союза 15.06.2012 №027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;
- СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации";
- СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза";
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 1293-03 «Санитарные правила по применению пищевых добавок»;
- Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - УТВЕРЖДЕНЫ Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга-СПб.: изд. Речь, 2008г;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технологических нормативов. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛипринт, 2012г;
- Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, издание 4-е, переработанное и дополненное, Уфа, 2014г.;
- Иным нормативным правовым актам Российской Федерации, касающимся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд;
- Уставом ГБДОУ;
- «Положением о Совете по питанию Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №73 «Василек» Василеостровского района Санкт-Петербурга»;
- «Положением о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №73 «Василек» Василеостровского района Санкт-Петербурга»;
- «Положением об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №73 «Василек» Василеостровского района Санкт-Петербурга».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем работникам при выполнении своей трудовой функции руководствоваться законодательством РФ, нормативными и локальными актами.
2. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с:
 - Контрактом на оказание услуг по организации горячего питания с АО «ФИРМА ФЛОРИДАН» № 73/ПИТ/24-26, от 21.06.2024.
 - «Положением о Совете по питанию Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №73 «Василек» Василеостровского района Санкт-Петербурга»;
 - «Положением о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №73 «Василек» Василеостровского района Санкт-Петербурга»;
 - «Положением об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №73 «Василек» Василеостровского района Санкт-Петербурга».
3. Организовать 4-разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в ДОУ в соответствии с циклическими двухнедельными меню рационов горячего питания:
 - **Утвердить циклическое десятидневное меню** для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.
 - Утвердить график выдачи готовой продукции с пищеблока.
4. Организовать (по необходимости) щадящее питание для детей, нуждающихся в таковом по медицинским показаниям. С этой целью:
 - врачу оформлять список детей-аллергиков по факту получения справки врача-аллерголога от родителя;
 - подать данный список на пищеблок и группы;
 - воспитателям и помощникам воспитателя организовать питание детей в соответствии со списком;
 - заместителю заведующего по АХЧ Черных Л.В. осуществлять постоянный контроль за питанием детей в ДОУ на площадке по адресу: ул. Шевченко, д. 12, литера А;
 - заведующему хозяйством Батутиной О.А. осуществлять постоянный контроль за питанием детей в ДОУ на площадке по адресу: ул. Карташихина, д. 7, литера А.
5. С 01.09.2025 утвердить состав Совета по питанию:
 - Быкова Т.Н. – заведующий;
 - Черных Л.В. – зам. зав. по АХЧ;
 - Батутина О.А. – заведующий хозяйством;
 - Кривецкова Т.С. – старший воспитатель;
 - Сметанина А.А. – воспитатель;

- Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.
6. Совету по питанию в своей работе действовать в соответствии с Уставом и следующими положениями:
 - «Положением о Совете по питанию Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №73 «Василек» Василеостровского района Санкт-Петербурга»;
 - «Положением об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №73 «Василек» Василеостровского района Санкт-Петербурга».
 7. Совету по питанию осуществлять контроль за организацией питания в соответствии с планом работы Совета по питанию, программой производственного контроля за организацией питания на 2025-2026 учебный год.
 8. С 01.09.2025 утвердить бракеражную комиссию:
 - Быкова Т.Н. – заведующий;
 - Черных Л.В. – зам. зав. по АХЧ;
 - Батутина О.А. – заведующая хозяйством;
 - Герасимова Т.Ю. – помощник воспитателя;
 - Фатхуллина Н.Н. – помощник воспитателя;
 - Сапунова С.Ф. – помощник воспитателя;
 - Шарова О.С. – помощник воспитателя;
 - Беляева Е.В. – помощник воспитателя.
 9. Бракеражной комиссии (не менее трех человек, из состава Совета по питанию, за исключением представителей от родительской общественности) действовать в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №73 «Василек» Василеостровского района Санкт-Петербурга».
 10. Бракеражной комиссии осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции:
 - составлять акты несоответствия хода и качества оказываемых услуг Исполнителем по контракту оказания услуг по организации горячего питания;
 - 1 раз в 10 дней осуществлять анализ ведомости выполнения норм продуктового набора;
 - ежедневно проводить органолептическую оценку готовой пищи (определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.) в соответствии с методикой проведения данного анализа;
 - разрешать выдачу готовой пищи только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - приостанавливать выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению выявленных замечаний и нарушений.

11. Заведующему Быковой Т.Н. в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3538-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи», в соответствии с Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N18 обеспечить:

- контроль за организацией питания на пищеблоке и в группах;
- утверждение, согласование и подписание необходимой документации по питанию;
- учет питающихся детей;
- систематический контроль соответствия фактических натуральной и денежной норм питания, питающихся требованиям законодательства, исполнения контракта;
- повышение квалификации работников пищеблока.

12. Назначить ответственными за организацию питания в ДОУ (ведение документации по организации питания воспитанников):

- заместителя заведующего по АХЧ Черных Л.В. на площадке по адресу: ул. Шевченко, д. 12, литера А;
- заведующего хозяйством Батутину О.А. на площадке по адресу: ул. Карташихина, д. 7, литера А.

13. Ответственным лицам обеспечивать:

- в случае отсутствия заведующего утверждение, согласование и подписание необходимой документации по питанию в срок до 09ч. 30мин.;
- своевременное уточнение Исполнителю заявки о количестве питающихся лиц непосредственно в день, на который она подана, не позднее чем через полчаса после окончания завтрака до 09ч.20мин.

В случае отсутствия Черных Л.В. выполнение данной функции возложить на помощника воспитателя Фатхуллину Н.Н., в случае отсутствия Батутиной О.А. выполнение данной функции возложить на помощника воспитателя Герасимову Т.Ю.;

- контроль маркировки посуды, инвентаря на пищеблоке и на группах;
- контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы;
- контроль за соблюдением санитарных правил при содержании пищеблока, групповых помещений;
- осмотр сотрудников, связанных с раздачей пищи, ежедневно с занесением результатов в журнал здоровья;
- организацию и контроль питьевого режима в группе;
- контроль за выполнением сотрудниками должностных инструкций, инструкций по охране труда;

- исправную работу технологического оборудования пищеблока;
- контроль за правильным использованием работниками АО «ФИРМА ФЛОРИДАН» технологического оборудования пищеблока.

14. Ответственность за организацию питьевого режима и питания в группе возложить на воспитателей и помощников воспитателя.

15. Воспитателям:

- выполнять свою трудовую функцию в соответствии с должностной инструкцией, инструкциями по охране труда, требованиями СП 3.1/2.4.3598.20;
- совместно с помощником воспитателя нести персональную ответственность за организацию питания в группе в соответствии с режимом дня, с учетом питания детей-аллергиков (список за подписью врача вывешивается в группе);
- создавать условия для формирования культурно-гигиенических навыков поведения у детей за столом.

16. Помощникам воспитателя:

- выполнять свою трудовую функцию в соответствии с должностной инструкцией, инструкциями по охране труда, требованиями СП 3.1/2.4.3598.20, получать пищу с пищеблока согласно утвержденному графику;
- совместно с воспитателем нести персональную ответственность за организацию питания в группе в соответствии с режимом дня, с учетом питания детей-аллергиков (список за подписью врача вывешивается в группе);
- осуществлять доставку пищи от пищеблока до групповой в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях;
- нести ответственность за количество одновременно используемой столовой посуды и приборов (должно соответствовать списочному составу детей в группе);
- мыть и хранить столовую посуду для персонала в буфетной групповой ячейке отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей;
- не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью. В случае обнаружения посуды с дефектами, сдавать ее заместителю заведующего по АХЧ Черных Л.В. или заведующему хозяйством Батутиной О.А.;
- собирать пищевые отходы в группе в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистку которых проводить по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема;
- столы в групповых помещениях промывать горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи одноразовыми салфетками;
- пользоваться фартуком, колпаком или косынкой для раздачи пищи, фартуком для мытья посуды при организации питания детей;
- соблюдать гигиену питания и сервировку стола;
- горячее питание раскладывать в отсутствии детей;
- соблюдать организацию питьевого режима;
- создавать условия для формирования культурно-гигиенических навыков поведения у детей за столом.

17. За неисполнение или ненадлежащее исполнение данного приказа работники несут персональную ответственность.

18. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Т.Н. Быкова

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	Должность	Дата	Подпись
1.	Алексеева Алла Алексеевна	Инструктор по физ.культуре	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
2.	Батутина Оксана Александровна	Заведующий хозяйством	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
3.	Барабанщикова Юлия Андреевна	Воспитатель	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
4.	Беляева Елена Викторовна	Помощник воспитателя	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
5.	Валиулина Виктория Борисовна	Учитель-логопед	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
6.	Володягина Дарья Александровна	Музыкальный руководитель	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
7.	Гишян Тамара Геворговна	Воспитатель	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
8.	Гарипова Екатерина Викторовна	Воспитатель	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
9.	Герасимова Татьяна Юрьевна	Помощник воспитателя	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
10.	Ермакова Наталия Николаевна	Воспитатель	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
11.	Зверева Елена Владимировна	Воспитатель	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
12.	Кривецкова Татьяна Сергеевна	Старший воспитатель	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
13.	Линецкая Айгюль Рауфатовна	Воспитатель	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
14.	Платонова Ильмира Алексеевна	Воспитатель	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
15.	Новак Мария Алексеевна	Воспитатель	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
16.	Преснякова Любовь Владимировна	Воспитатель	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
17.	Сапунова Светлана Федоровна	Помощник воспитателя	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
18.	Сметанина Анна Александровна	Воспитатель	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
19.	Фатхуллина Наталья Николаевна	Помощник воспитателя	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
20.	Черных Людмила Вячеславовна	Зам.зав.по АХЧ	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
21.	Шарова Ольга Сергеевна	Помощник воспитателя	01.09.25	<i>[Подпись]</i>
22.	Верещенко Г.П.	исполн.	02.09.25	<i>[Подпись]</i>
23.				
24.				
25.				

Заведующий

[Подпись]

Т.Н. Быкова