



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 78 Красносельского района Санкт-Петербурга  
«Жемчужинка»  
(ГБДОУ детский сад № 78 «Жемчужинка»)

**ПРИКАЗ**

02.09.2025

№ 88-ад

**О назначении ответственного лица  
за организацию питания воспитанников  
в Образовательном учреждении**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в Образовательном учреждении в 2025-2026 учебном году

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Назначить ответственным лицом за организацию питания воспитанников в Образовательном учреждении Зайцеву Оксану Анатольевну, заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе.

2. Ответственному лицу за организацию питания воспитанников в Образовательном учреждении:

2.1. Координировать и контролировать деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание Образовательному учреждению;

2.2. Контролировать воспитанников для предоставления питания;

2.3. Организовывать и контролировать учёт фактической посещаемости воспитанников;

2.4. Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;

2.5. Осуществлять контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима воспитанников.

2.6. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;

- за графиком выдачи готовых блюд;

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии

с требованиями СанПиН;

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;

- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню.

3. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

**Заведующий**

**Г.В. Смирнова**

С приказом работник ознакомлен:

\_\_\_\_\_ О.А. Зайцева

В дело № 01-20 за 2025 год

секретарь заведующего

\_\_\_\_\_ 02.09.2025