



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 88 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИКАЗ

28 августа 2024 года

№ 59-од

Санкт – Петербург

**О продлении полномочий Комиссии по контролю за организацией
и качеством питания, бракеражу готовой продукции на 2024-2025 учебный год**

На основании утвержденного приказом от 30.08.2020 № 83-од состава Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ГБДОУ детский сад № 88 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ № 88)

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Продлить на 2024-2025 учебный год полномочия Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ГБДОУ № 88 в следующем составе:

Председатель:

– Торопова Н.С. – заведующий;

Члены комиссии:

– Морщинин Э.М. – зам. зав. по АХР;

– Странин А.Н. – шеф-повар;

– Клевцова Т.Е. – медицинская сестра ГБУЗ ГП № 114 ДПО № 16.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

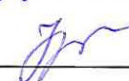


Н.С Торопова

С приказом ознакомлены:

Зам. зав. по АХР «28» 08 2024 г.  Э.М. Морщинин

Шеф-повар «28» 08 2024 г.  А.Н. Странин

Мед. сестра «28» 08 2024 г.  Т.Е. Клевцова



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 88 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИКАЗ

28 августа 2024 года

№ 60-од

Санкт – Петербург

**Об утверждении десятидневного цикличного меню
и режима выдачи питания на 2024-2025 учебный год**

В соответствии с требованиями постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить с 01.09.2024 десятидневное цикличное меню, разработанное по установленной форме, на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах на:

- Группы раннего возраста (ясли) – 12 часов (приложение № 1);
- Группы детского сада – 12 часов (приложение № 2).

2. Утвердить режим выдачи питания на 2024-2025 учебный год (приложение № 3).

3. Шеф-повару Странину А.Н. планировать, осуществлять приготовление блюд для воспитанников в соответствии с утвержденными меню на 2024-2025 учебный год.

4. Поварам Белову А.Н., Горчаковой Е.В. осуществлять приготовление блюд для воспитанников в соответствии с утвержденным десятидневным цикличным меню, выдавать питание в соответствии с режимом выдачи питания на 2024-2025 учебный год.

5. Кухонному рабочему Горюновой Е.Н., мойщику посуды Соколовой М.О. строго следовать санитарным требованиям, нормам подготовки и ведения к процессу приготовления блюд.

6. Кладовщику Валеевой А.А. производить заказ и прием поставляемых продуктов питания в соответствии с утвержденным десятидневным цикличным меню.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.С.Торопова

**График выдачи готовых блюд в ГБДОУ детский сад № 88
Приморского района Санкт-Петербурга на 2024-2025 учебный год**

Режимный момент	Возрастная группа	Время
Завтрак	Ранний возраст (ясли)	08:20
	Младшие группы	08:20
	Средние группы	08:20
	Старшие группы	08:20
	Подготовительные группы	08:20
2 завтрак	Ранний возраст (ясли)	10:10
	Младшие группы	10:20
	Средние группы	10:20
	Старшие группы	10:20
	Подготовительные группы	10:20
Обед	Ранний возраст (ясли)	11:35
	Младшие группы	11:50
	Средние группы	12:00
	Старшие группы	12:00
	Подготовительные группы	12:00
Полдник	Ранний возраст (ясли)	15:15
	Младшие группы	15:15
	Средние группы	15:15
	Старшие группы	15:15
	Подготовительные группы	15:20

Заведующий



Н.С. Торопова

МЕНЮ

Сад 12 часов

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
7	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 30	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ 30	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 40	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ 30	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 30	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ 40
КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ 205	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 205	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАН НОГО 50	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 205	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА") 200	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ 205	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА, ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАНН ОГО 50	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 205	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 205	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 205
ЧАЙ С ЛИМОНОМ 180/6/7	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 150	КАКАО С МОЛОКОМ 180	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 150	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	ЧАЙ С САХАРОМ 180/6
		КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180				КАКАО С МОЛОКОМ 180			
II Завтрак									
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ 150	СОК ПЕРСИКОВЫЙ 180	ГРУША СВЕЖАЯ 150	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 180	ГРУША СВЕЖАЯ 150	СОК ПЕРСИКОВЫЙ 180	ГРУША СВЕЖАЯ 150	СОК АБРИКОСОВЫЙ 180	БАНАН СВЕЖИЙ 100	СОК ПЕРСИКОВЫЙ 180
Обед									
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ 50	ПОМИДОР СВЕЖИЙ 50	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 50	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ 50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ 50	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 50	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК 50	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 50	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ 50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ 50
СУП КАРТОФЕЛЬН ЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 200/10/10	СУП КАРТОФЕЛЬНЫ Й С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 200/10/1	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 200/5/1	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 200/10/5	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 200/20	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ 200/10	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 200/10/5	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 200/10/5	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 200/10/5	РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 200/10/5
СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ 80	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ 200	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 70/70	ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ 80	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ 200	ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ 80	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ 70	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ 80	РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ 80	СУФЛЕ КУРИНОЕ 70

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ 150	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА 180	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 130	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ 150	СОУС СМЕТАННЫЙ 50	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 130	ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ 150	РАГУ ОВОЩНОЕ (3- Й ВАРИАНТ) 150	СОУС СМЕТАННЫЙ 20	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 150
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ 180	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 15	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ 180/15	ЧАЙ С САХАРОМ 180/6	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ 180	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК 180	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА 180	КИСЕЛЬ ИЗ джема (или повидла, или варенья) 180	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ 180
ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 25	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 20	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 25	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 25	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 25	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 25	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 30	ЧАЙ С ЛИМОНОМ 180/6/7	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 25
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 20		БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 15	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 25	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 25	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 25	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 25	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 25	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 25	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 25
								БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 20	
Полдник (уплотненный)									
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ 200	РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ 70	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ 200	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 130	ПОМИДОР СВЕЖИЙ 50	КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕННАЯ (ГОВЯДИНА) 70	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ 40	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 100	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ 180	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 40
ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 25	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 130	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ 180	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200	МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ 150	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ 150	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ 150	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) 50	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ 180	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ 150
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИ- РОВАННЫЙ 180	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК 180	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 25	МАНДАРИН СВЕЖИЙ 100	ЧАЙ С ЛИМОНОМ 180/6/7	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 25	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 15	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ 180
БУЛОЧКА "ТВОРОЖНА- Я" 50	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	ПЕЧЕНЬЕ 30	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ 70	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ 50	ПЕЧЕНЬЕ 50	МАНДАРИН СВЕЖИЙ 100	ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 30
	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ 50	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. 100			НАПИТОК ВИТАМИНИЗИ- РОВАННЫЙ	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ 180/15	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ 60	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК. 100	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ 50
					ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.	ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.			

Заведующий



Н.С.Торопова

МЕНЮ

Если 12 часов

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 30	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ 30	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 30	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ 30	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 30	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ 30	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 155	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 155	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО 30	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ 155	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА" 150	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 155	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО 40	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ 155	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 155	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 155
ЧАЙ С ЛИМОНОМ 180/6/7	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 120	КАКАО С МОЛОКОМ 180	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 100	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	ЧАЙ С САХАРОМ 186
		КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180				КАКАО С МОЛОКОМ 180			
II Завтрак									
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ 150	СОК ПЕРСИКОВЫЙ 150	ГРУША СВЕЖАЯ 150	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 150	ГРУША СВЕЖАЯ 150	СОК ПЕРСИКОВЫЙ 150	ГРУША СВЕЖАЯ 150	СОК АБРИКОСОВЫЙ 150	БАНАН СВЕЖИЙ 100	СОК ПЕРСИКОВЫЙ 150
Обед									
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ 40	ПОМИДОР СВЕЖИЙ 40	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 40	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ 40	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ 40	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 40	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК 40	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 40	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ 40	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ 40
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 150/10/10	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 150/10/5	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 150/10/5	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 150/15	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ 150/10	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 150/10/5	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 150/10/5	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 150/10/5	РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 150/10/5
СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ 60	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ 160	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 50/50	ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ 60	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ 150	ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ 60	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ 60	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ 50	РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ 60	СУФЛЕ КУРИНОЕ 60
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ 120	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА 150	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 110	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ 120	СОУС СМЕТАННЫЙ 20	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 120	ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ 110	РАГУ ОВОЩНОЕ (3-й ВАРИАНТ) 150	СОУС СМЕТАННЫЙ 20	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ 120
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ 150	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 15	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ 150/10	ЧАЙ С САХАРОМ 150/5	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ 150	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК 150	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА 150	КИСЕЛЬ ИЗ джема (или повидла, или варенья) 150	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 120	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ 150
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 15	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 25	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 25	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 25	ЧАЙ С ЛИМОНОМ 158	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 25

БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 15			БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 15		БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 15	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 15	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 20	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 20	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 15
								БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 15	
Полдник (уплотненный)									
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ 160	РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОРОЖЕ 50	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ 170	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 100	ПОМИДОР СВЕЖИЙ 50	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ 60	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ 40	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 80	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ 170	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 40
ЧАЙ С САХАРОМ 150/5	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 110	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ 150	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 150	МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ 120	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ 120	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ 120	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 150	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ 150	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ 120
ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК 150	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	МАНДАРИН СВЕЖИЙ 100	ЧАЙ С ЛИМОНОМ 158	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ 25	МАНДАРИН СВЕЖИЙ 100	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ 150
БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ" 50	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ 15	ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 20	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	ЧАЙ С САХАРОМ 150/5	ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 30	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ 50	ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ И	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ
	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ 50	ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬН ОЙ		ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ 50	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ 50	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ 150/10		ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬ НОЙ	СДОБА ОБЫКНОВЕННА Я 50
						ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ 100			

Заведующий



Н.С.Торопова



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 88 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИКАЗ

28 августа 2024 года

№ 61-од

Санкт – Петербург

О продлении полномочий Совета по питанию на 2024-2025 учебный год

На основании утвержденного приказом от 31.08.2022 № 97-од состава Совета ГБДОУ детский сад № 88 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ № 88) и Положения о совете по питанию в ГБДОУ № 88

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Продлить на 2024-2025 учебный год полномочия Совета по питанию в ГБДОУ № 88 в составе:

Председатель:

– Торопова Н.С. – заведующий;

Члены Совета по питанию:

– Слепокурова Л.И. – зав. хозяйством;

– Странин А.Н. – шеф-повар;

– Янчук Т.А. – представитель Совета родителей ГБДОУ № 88

– Клевцова Т.Е. – медицинская сестра ГБУЗ ГП № 114 ДПО № 16.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.С Торопова

С приказом ознакомлены:

Представитель Совета

родителей ГБДОУ № 88 «28» 08 2024 г.  Т.А. Янчук

Зав. хозяйством «28» 08 2024 г.  Л.И. Слепокурова

Шеф-повар «28» 08 2024 г.  А.Н. Странин

Мед. сестра «28» 08 2024 г.  Т.Е. Клевцова



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 88 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИКАЗ

28 августа 2024 года

№ 62-од

Санкт – Петербург

**О назначении ответственных за санитарное состояние,
организацию питания и осуществление контроля**

В целях организации дошкольного, полноценного и сбалансированного по содержанию основных пищевых веществ, обеспечивающих нормальный рост и развитие детского организма питания, предотвращения нарушений в технологии приготовления блюд и соблюдения норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Приказом Минздравсоцразвития № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», распоряжения Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга от 06.12.2004 № 524-р «О питании детей в государственных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга, реализующих программу дошкольного образования»; примерного цикличного десятидневного меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет, посещающих с 12-ти часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов (утв. начальником Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга 01.02.2021), а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Возложить ответственность за организацию питания в ГБДОУ детский сад № 88 Приморского района (далее – ГБДОУ) на шеф-повара Странина А.Н.

2. Организовать четырехразовое питание воспитанников, в соответствии с десятидневным циклическим меню групп раннего возраста (ясли) и сада с 12-ти часовым режимом функционирования в 2024-2025 уч.году (далее – ДЦМ).

3. Изменения в ДЦМ разрешается вносить только с письменного разрешения заведующего.

4. Утвердить график приема пищи на группах:

Режимный момент	Возрастная группа	Время
Завтрак	Ранний возраст (ясли)	08:30
	Младшие группы	08:30
	Средние группы	08:30
	Старшие группы	08:30
	Подготовительные группы	08:30
2 завтрак	Ранний возраст (ясли)	10:20
	Младшие группы	10:30
	Средние группы	10:30
	Старшие группы	10:30
	Подготовительные группы	10:35
Обед	Ранний возраст (ясли)	11:50
	Младшие группы	12:20
	Средние группы	12:20
	Старшие группы	12:30
	Подготовительные группы	12:35
Полдник	Ранний возраст (ясли)	15:30
	Младшие группы	15:30
	Средние группы	15:30
	Старшие группы	15:30
	Подготовительные группы	15:30

5. Ответственному за организацию питания шеф-повару Странину А.Н.

5.1. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в ДМЦ.

5.2. При составлении меню – требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню – требования количество принятых позиций, ставить подписи, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.

5.3. Представлять ежедневное меню – требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в ДМЦ.

5.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00.

6. Сотрудникам пищеблока разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному ДМЦ.

7. За своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик Валеева А.А. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются кладовщиком, подписываются заведующим и экспедитором.

8. Получение продуктов в кладовую и выдачу на пищеблок производит материально-ответственное лицо – кладовщик Валеева А.А.

8.1. Выдача продуктов из кладовой в пищеблок производится в соответствии с утвержденным меню не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню – требовании. Суточный запас продуктов хранится в соответствии температурного режима.

8.2. В целях организации контроля на пищеблоке за приготовлением пищи членам Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции производить контроль по закладке основных продуктов в котлы по графику:

понедельник – заведующий Торопова Н.С.

вторник – зам. зав. по АХР Морщинин Э.М.

среда – медицинская сестра Клевцова Т.Е.

четверг – шеф-повар Странин А.Н.

пятница – заведующий Торопова Н.С.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради (журнале), которая хранится на пищеблоке. Ответственность за ее ведение возлагается на кладовщика Валееву А.А.

9. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по графику:

07:30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

08:00 – мясо, куры в 1 блюдо, продукты для запуска;

10:00-11.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

11:00 – тесто для выпечки;

11:30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13:00 – продукты для уплотненного полдника.

Кладовщику Валеевой А.А. ежемесячно проводить выверку продуктов питания с СПб ГКУ «Централизованной бухгалтерии администрации Приморского района Санкт-Петербурга».

10. Готовые блюда с пищеблока выдавать по утвержденному графику:

Режимный момент	Возрастная группа	Время
Завтрак	Ранний возраст (ясли)	08:20
	Младшие группы	08:20
	Средние группы	08:20
	Старшие группы	08:20
	Подготовительные группы	08:20
2 завтрак	Ранний возраст (ясли)	10:10
	Младшие группы	10:20
	Средние группы	10:20
	Старшие группы	10:20
	Подготовительные группы	10:20
Обед	Ранний возраст (ясли)	11:40
	Младшие группы	12:00

	Средние группы	12:10
	Старшие группы	12:20
	Подготовительные группы	12:25
Полдник	Ранний возраст (ясли)	15:15
	Младшие группы	15:15
	Средние группы	15:15
	Старшие группы	15:15
	Подготовительные группы	15:20

11. На пищеблоке необходимо иметь:

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

12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

13. Ответственность за организацию питания воспитанников каждой группы несут:

Название группы	Воспитатели	Помощник воспитателя
«Светлячок»	Кудрявцева Г.А. Орехова С.И.	Закутасова Е.Г.
«Аистенок»	Минаева Н.В. Афанасьева В.В.	Жирова О.М.
«Здоровейка»	Крамаренко М.В. Иванова О.М.	Завальнюк И.А.
«Жемчужинка»	Короткова Ю.Н. Фельбуш Ю.В.	Сморкалова А.А.
«Золотая рыбка»	Киреева О.М. Наумова Т.В.	Антонова Е.Т.
«Почемучки»	Ванюгина Г.М. Одинцова Н.Н.	Белова Р.Р.
«Солнышко»	Миклашевская И.М. Шапиро Е.В.	Петрухина Е.А.
«Звездочка»	Кабанова О.В. Болдакова Ю.В.	Пешкова О.М.
«Гномики»	Скворцова М.В. Страница Н.Г.	Шеплякова О.В.
«Капелька»	Кочанова А.А. Ефимова Н.А.	Полякова Л.Б.
«Совята»	Лазарева Н.Н. Рыжкина Ю.А.	Асадова А.Н.

14. Сотрудникам ГБДОУ категорически запрещается питаться продуктами питания, предназначенными для воспитанников ГБДОУ.

15. В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП) назначить ответственным лицом по разработке и внедрению системы ХАССП кладовщика Валееву А.А.

16. В соответствии с приказом от 17.05.2021 № 59-од в ГБДОУ постоянно действует группа ХАССП в составе:

Координатор: заведующий Торопова Н.С.

Технический секретарь: кладовщик Валеева А.А.

Члены рабочей группы ХАССП: медицинская сестра Клевцова Т.Е.

Зам. зав. по АХР Морщинин Э.М.

Зам. зав. по УВР Игнатчик О.А.

17. В организации питания в ГБДОУ принимает участие медицинская сестра Клевцова Т.Е. согласно Договору о сотрудничестве и совместной деятельности по медицинскому обслуживанию обучающихся в образовательных организациях Санкт-Петербурга с СПб ГБУЗ ГП № 114 ДПО № 16.

18. Общий контроль в ГБДОУ за организацией питания оставляю за собой.

19. Ответственность за исполнение настоящего приказа возлагаю на ответственных по приказу лиц, работников пищеблока, педагогический персонал, младший обслуживающий персонал, касающихся организации питания в ГБДОУ.

Заведующий



Н.С. Торопова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 294690421595703939189969587970239985033448729986

Владелец Торопова Наталья Сергеевна

Действителен с 07.06.2024 по 07.06.2025