



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 334 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС «НЕВСКАЯ ПЕРСПЕКТИВА»

ПРИКАЗ

28.08.2025 г.

№ 246/6

«Об организации питания в 2025-2026 учебном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, согласно контракта с АО «КСП «Волна» от 27.12.2023г. № 0172200004723000287-334 на оказание услуг питания детей дошкольного возраста.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в структурном подразделении «Детский сад» ГБОУ школы №334 Невского района Санкт-Петербурга в соответствии с «Примерным цикличным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Невского района Санкт-Петербурга от 29 декабря 2014 года №1284 (с изменениями на 27 июня 2022 года) и утверждённым Советом по питанию администрации Невского района 26.06.2014 года.
 - 1.1 Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего отделения по согласованию с медицинскими работниками и в соответствии с Методическими указаниями.
2. Возложить ответственность за работу пищеблока на заведующую производством АО «КСП «Волна» Р.И.Римшу.
3. Персоналу пищеблока АО «КСП «Волна»:
 - 3.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - 3.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 3.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - 3.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
 - 3.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 3.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
 - 3.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - 3.8. Помещение пищеблока в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
 - 3.9. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр по направлению АО «КСП «Волна».
 - 3.10. Неукоснительно выполнять инструкции по охране труда и ТБ, инструкции по работе с оборудованием.
4. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

5. Возложить на зав.производством АО «КСП «Волна» в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
6. Контроль за исполнением приказа возлагаю на заведующего дошкольным отделением Бидоленко Н.А.

Директор ГБОУ школы № 334

Н.Н. Нагайченко

С приказом ознакомлены:

Должность	подпись	расшифровка
заведующий		Бидоленко Н.А.
к.п.с. Фадеевский		Фадеевский Ф.С.
з.к.с. к.р. - ВД		Вознесенская В.Д.