

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 36 компенсирующего вида Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

30.08.2024

№ 18-од

«Об организации питания детей в 2024/2025 учебном году»

С целью организации с балансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2024/2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12 часовым пребыванием детей».
- 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
- 2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Соколову Е.Г. и зам. зав. по УВР Толстеневу Е.Г.
- 3. Ответственному за организацию социального питания детей Соколову Е.Г. кладовщику.
- 3.1. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требовании.
- 3.2. При составлении меню требования учитывать следующее:
- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню требования дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню требования количество принятых позиций, ставить подписи медсестры поликлиники, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
- 3.3. Представлять меню требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню требовании.
- 3.4. Возврат и дополнение продуктов в меню требование оформлять не позднее 9.00 часов.
- 3.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.
- 4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам, кладовщику:
- 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню требованию.
- 4.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность кладовщик Соколова Е.Г.
- 4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ГБДОУ, медсестрой поликлиники и поставщика, в лице экспедитора.

- 4.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Соколова Е.Г. материально ответственное лицо.
- 4.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Соколова Е.Г. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».
- 4.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню требовании, под роспись (повар).
- 4.7. В целях организации контроля над приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на повара Литовкину Н.А.
- 4.8. Повару Литовкиной Н.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
- 4.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
- 4.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °C на повара Литовкину Н.А.
- 5. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
- бухгалтера ЦБ _____
- зам. зав. по АХР Дзюбенко М.С.;
- зам. зав. по УВР Толстенева Е.Г.
- 5.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
- 5.2. Кладовщику Соколовой Е.Г. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.
- 6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Завтрак 8.10 - 8.30;

второй завтрак 09.45 - 10.00;

обед 11.40 - 12.10;

полдник 15.30 - 15.40.

- 7. В соответствии с законом РФ «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992г. назначить ответственных за предоставление ежедневной информации за вывешивание меню на стенде при входе в ГБДОУ и в групповых помещениях до 07.00 утра: старшего воспитателе Н.В. Пафнутову и кладовщика Соколову Е.Г.
- 8. На пищеблоке необходимо иметь:
- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- инструкцию по организации детского питания в ГБДОУ;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.
- 9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
- 10. Строго соблюдать «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы ОО и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
- 11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе песут воспитатели и помощники воспитателя.
- 12. Общий контроль над организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



И.С. Хамидулина