



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**

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

**ПРИКАЗ**

29.08.2022

№ 29-од

**«Об организации питания детей в 2022/2023 учебном году»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2022/2023 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 временно исполняющего обязанности кладовщика Кодоеву О.К. и зам. зав. по УВР Толстенева Е.Г.
3. Ответственному за организацию социального питания детей Кодловой О.К. врио кладовщику.
- 3.1. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.
- 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 требования.
- 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 несут ответственность врио кладовщик Кодоева О.К.
  - 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 врио кладовщик Кодоева О.К. – материально ответственное лицо.

4.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья врио кладовщик Кодоева О.К. 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 требования, 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 °С 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. ВРИО кладовщику Кодоевой О.К. 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 воспитателя Н.В. Пафнотову и врио кладовщика Кодоевой О.К.

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 несут воспитатели и помощники воспитателя.

12. Общий контроль над организацией питания оставляю за собой

Заведующий



И.С. Хамидулина