



**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №78 Невского района Санкт-Петербурга**

30.08.2024 год

Санкт-Петербург

Приказ № 29

«Об организации питания
в 2024- 2025 учебном году».

В соответствии с СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3. /2.4.3590-20, с целью организации питания детей в учреждении в соответствии с действующим законодательством по организации питания детей дошкольного возраста в 2024-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.** Организовать питание в детском саду в соответствии с СанПин, "Циклическим двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием», «Циклическим двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет с 12 часовым пребыванием», утвержденными руководителем учреждения.
- 2.** Назначить заместителя заведующего Павлову Т.Н. ответственным лицом за работу в системе КАИС КРО (табелирование посещаемости детей). Ответственному лицу проводить внесение данных не позднее 9.30.
- 3.** Воспитателям групп вести строгий учет отсутствия/ присутствия воспитанников. В случае ухода ребенка из детского сада после постановки его на питание, иметь письменное заявление от родителей, законных представителей, воспитанника, с указанием времени ухода. Данные заявления предоставлять до 13.00 ответственному лицу за табелирование Павловой Т.Н.
- 4.** Кладовщику Елизаровой А.А. проводить корректировку по организации питания (меню- требования) с учетом данных ответственного за табелирование, в срок не позднее 9.30. с обязательным актом возврата или выдачи продуктов питания из кладовой.
- 5. Возложить ответственность на кладовщика Елизарову А.А. за:**
 - заказ и получение продуктов от поставщиков, осуществление входного контроля (санитарное состояние автотранспорта поставщика и соблюдение в нем товарного соседства, наличие всех сопроводительных документов и товарных ярлыков, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов, целостность упаковки поступающей продукции), правильное хранение и выдачу их из кладовой. Обнаруженные

некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ГБДОУ и поставщиком в лице экспедитора;

- внесение изменений в меню (разрешается только в исключительных случаях, связанных с резким изменением контингента детей или нарушением поставок продуктов с разрешения заведующего детского сада).

- составление меню-требования с соблюдением следующих требований:

- предоставление меню для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню;

- соблюдение норм закладки продуктов, % отходов, исключая возможные технические ошибки в результате сбоя «программы»;

- своевременность подписания меню-требования кладовщиком при выдаче продуктов и поваром, принимающим продукты из кладовой;

- указание в меню, вывешиваемом для родителей, объема порций и калорийности блюд на каждый прием пищи, а также информацию по обогащению продуктов микронутриентами;

- своевременное и правильное заполнение накопительной ведомости и анализ выполнения натуральных норм питания;

- ведение табеля питания сотрудников.

- возврат и добор продуктов не позднее 9.30 в случае изменения количества питающихся с оформлением всех необходимых документов;

- выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не ранее 14.45 и не позднее 17.00 предшествующего дня, указанному в меню;

- прием продуктов питания с ТЗБ, от поставщиков, за осмотр получаемых товаров и проверку сопроводительных документов на товар. В случае обнаружения некачественного продукта составить акт и незамедлительно сообщить руководителю дошкольного учреждения, в случае ее отсутствия заместителю заведующего.

- ежедневный контроль за технологией приготовления блюд в соответствии с утвержденными «Технологическими картами»;

- осуществление контроля за замену блюд для аллергиков.

- ежемесячное проведение сверки остатков питания с бухгалтером ЦБ, а также по затребованию вышестоящих организаций;

- содержание кладовых в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями:

- поддержание необходимого температурного режима в кладовых и холодильниках в соответствии с накладными на продукты с учетом условий хранения;

- ведение журналов температурного режима и графика разморозки холодильников;

- ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции по установленному образцу, а

также журнал входного контроля по ХАСПП;

- ведение документации в соответствии с требованиями СанПиН 2.3. /2.4.3590-20.

6. Возложить ответственность на повара Заробекову М.Д. за:

- соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с «Технологическими картами»;
- отбор суточных проб в соответствии СанПин по организации питания;
- закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику:

Завтрак 1 6.30-7.30

Завтрак 2 8.45-9.30

Обед 6.30-10.30

Полдник 13.00-14.30

6.00-6.30 - мясо, куру; продукты на обед

7.40-7.45 - масло в кашу, сахар для завтрака

9.45 - тесто для выпечки

10.30 - сахар в 3 блюдо

10.45 - масло во 2 блюдо

13.00 - продукты для полдника

- работу по утвержденному заведующим ГБДОУ графику:

первая смена - с 6.00 до 14.00, обеденный перерыв 11.00 до 12.00

вторая смена с 8.00 до 17.00,

обеденный перерыв с 13.30 до 14.30.

- за работу только по утвержденному меню требованию, с учетом изменений, в случае возврата или вложений по количеству детей.;

- прием продуктов питания с ТЗБ, от поставщиков, за осмотр получаемых товаров и проверку сопроводительных документов на товар. В случае обнаружения некачественного продукта составить акт и незамедлительно сообщить заведующему производством, в случае ее отсутствия заведующему хозяйством;

- осуществление замены блюд для аллергиков;

- в случае отсутствия кладовщика ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции по установленному образцу, а также журнала входного контроля по ХАСПП.

7. Возложить ответственность на кухонного рабочего и мойщика посуды Пахомову Ю.Ю. за:

- строгое соблюдение требований санэпидрежима;
- соблюдение графика и правил проведения уборки;
- соблюдение графика подготовки сырой продукции (овощи) к первичной обработке с учётом требований СанПиН;
- соблюдение правил мытья кухонной и столовой посуды;
- соблюдение требования по маркировке инвентаря;
- соблюдение правил проведения уборки помещений пищеблока;
- качество подготовки инвентаря, оборудования, помещений к работе .

8. Возложить ответственность на заместителя заведующего Павлову Т.Н. за:

- осуществление контроля за наличием маркировки и правильным использованием посуды, инвентаря и спецодежды на пищеблоке и в продуктовых кладовых;
- осуществление контроля за исправностью кухонного оборудования и сантехники;
- своевременную выдачу моющих средств, замену посуды, инвентаря и спецодежды.

9. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

Заведующего Ивановой Е.А.

Заместителя заведующего Павловой Т.Н.

Старшего воспитателя Сивухиной И.С.

Педагога-психолога Валиевой О.А.

Комиссии ежемесячно (последний рабочий день месяца) производить снятие остатков продуктов питания в кладовой, в случае обнаружения несоответствия остатков по ведомости провести заседание комиссии для принятия решений.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- Картотеку технологии приготовления блюд;
- Список детей аллергиков утверждённый медицинским сотрудниками ГДП № 33
- Медицинскую аптечку;
- График закладки продуктов;
- График выдачи готовых блюд;

- Нормы готовых блюд;
- Вымеренную посуду с указанием веса и объема;
- Работникам пищеблока раздеваться и хранить личные вещи в личных шкафах и постоянно поддерживать порядок на рабочем месте.

Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ детский сад №78
Невского района Санкт-Петербурга



Иванова Е.А.