

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 141  
Невского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

от 23.08.2024

№ 34

«Об организации питания детей в ГБДОУ на 2024-2025 учебный год»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм питания и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в новом 2024-2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с циклическим 10-дневным меню, для организации питания детей с 1,5 до 3 лет и с 3 лет до 7 лет, посещающих ГБДОУ с 12 часовым режимом функционирования, утвержденным Управлением социального питания Санкт-Петербурга.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания, за проверку качества продуктов, поставляемых с базы, за хранение продуктов, за соблюдение сроков реализации продуктов на кладовщика – Коновалову Линду, в соответствии с ее функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.3590-20. Возложить ответственность за соблюдение технологии приготовления пищи, за качество приготовления пищи, за соблюдение правил отбора и хранения суточных проб, за соблюдение норм и требований санитарного законодательства на повара –Казаринову Н.Ю.
3. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
4. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
  - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд.
  - при отсутствии продукта в бланке меню, дописать в конце списка.
  - ставить подписи ст. м/с, повара и завхоза, принимающих продукты из кладовой.
5. Предоставлять меню для утверждения заведующему ГБДОУ, накануне предшествующего дня, указанного в меню.
6. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9:00 текущего дня.
7. Утвердить график приёма пищи:

завтрак	(по возрастной группе) с 8:30 до 9:00
второй завтрак	(по возрастной группе) с 10:30 до 11:00
обед	(по возрастной группе) с 11: 45 до 12:45
уплотнённый полдник	(по возрастной группе) с 15:25 до 15:45
8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ГБДОУ: поварам, кладовщику:
  - разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.
  - возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов, на завхоза.
  - оформлять, некачественные продукты или их недостачу, актом, который подписывается представителем ГБДОУ и поставщиком.
  - производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым заведующим ГБДОУ меню, не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.

9. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведённом контроле фиксировать в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на ст. м/с.
10. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, производить по утверждённому графику.
- 7:00 - мясо 1 блюдо.
  - 7:30 - масло в кашу, сахар для завтрака.
  - 9:00 - тесто для выпечки.
  - 10:00-11:00 - продукты 1 блюдо (овощи, крупы).
  - 11:30 - масло 2 блюдо, сахар 3 блюдо.
  - 13:00 - продукты для полдника.
- Поварам производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
11. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой и о всех нарушениях ставить в известность руководителя.
12. Кладовщику Коноваловой Линде ежемесячно проводить проверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
13. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
- завтрак 07:50 - 08:30
  - обед 11:30 - 12:00
  - полдник 15:00 - 15:20
14. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности.
  - должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологических режимов.
  - картотеку технологического приготовления блюд.
  - медицинскую аптечку.
  - график закладки продуктов.
  - график выдачи готовых блюд.
  - график кипячения и выдачи питьевой воды
  - нормы готовых блюд, готовое блюдо.
  - суточную пробу за 2 суток.
  - вымеренную посуду, с указанием объёма блюд.
  - одноразовые перчатки и маски
15. Запрещено работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.
16. Поварам при приготовлении блюд работать в одноразовых перчатках и масках.
17. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут, воспитатель и помощник воспитателя.
18. Контроль за организацией рационального питания, за проверку качества продуктов, поставляемых с базы, за хранение продуктов, за соблюдение сроков реализации продуктов, за соблюдение правил отбора и хранения суточных проб, за соблюдение норм и требований санитарного законодательства возложить на Коновалову Линду, кладовщика.
19. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.
- Все сотрудники ознакомлены с приказом под подпись

Заведующий ГБДОУ № 141:



/ Бугреева С.А./