

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 54 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
(ГБДОУ детский сад № 54 Приморского района Санкт-Петербурга)

ПРИКАЗ

30.08.2024

№ 89 – ОД

**Об организации питания воспитанников
ГБДОУ детский сад № 54 Приморского района Санкт - Петербурга**

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 54 комбинированного вида Приморского района Санкт – Петербурга (далее по тексту-Образовательное учреждение) в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования»

Изменения в меню разрешается вносить только по служебной записке и с согласованием с заведующим Образовательным учреждением.

- 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания воспитанников на 2024-2025 учебный год (приложение №1).
2. Возложить ответственность за организацию питания, руководство производственно-хозяйственной деятельностью пищеблока на шеф-повара - Логинову Е.Ю.;
3. Ответственному за организацию питания шеф-повару - Логиновой Е.Ю.:
 - 3.1. Контролировать составление меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в 10-ти дневном меню.
 - 3.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи медсестры, кладовщика, заведующего, одного из поваров, принимающих продукты со склада.
 - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Контролировать выдачу бланка меню на следующий день для групповых ячеек
 - 3.5. Возврат и добор продуктов оформлять накладной не позднее 10.00 часов.
4. Сотрудникам пищеблока, обеспечивающим организацию питания в Образовательном учреждении на пищеблоке — поварам, кладовщику:
 - 4.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. Чётко соблюдать приготовление по технологическим картам блюд.
 - 4.3. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, сроки хранения и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик – Фёдорова О.И.
 - 4.4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями Образовательного учреждения и поставщика.

4.5. Вменить кладовщику - Фёдоровой О.И., составление заявок на необходимые продовольственные продукты, обеспечивать их своевременное приобретение и получение от поставщиков.

4.6. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.30 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии члена комиссии по питанию.

5.1. О проведенном контроле производить запись в специальном журнале, который хранится на пищеблоке; ответственность за ведение журнала о производственном контроле за закладкой основных продуктов в котлы возлагается на Логинову Е.Ю., шеф-повара.

6. Шеф-повару, поварам :

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии члена комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться и переодеваться в специально отведённом месте.

6.5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования по нераспространению ЭВИ инфекции – в обязательном порядке носить перчатки во время приготовления блюд всем работникам пищеблока.

7. Неукоснительно соблюдать этику и служебное поведение.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологических карт приготовления блюд, согласно действующему меню;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
- промаркированные: тару и посуду, доски, ножи, столы и раковины.

9. Ответственность за организацию питания воспитанников каждой группы возложить на воспитателей, учителей – дефектологов, учителя-логопеда и помощников воспитателей:

9.1. Во время приема пищи воспитанниками, воспитателям, специалистам, помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания воспитанников, привитием культурно-гигиенических навыков, культуры питания, здоровьесбережением.

9.2. Возложить ответственность за контроль по организации питания на группах на Ларину О.А., старшего воспитателя.

9.3. Возложить ответственность за контроль по организации питания по хозяйственной части на Сапон Е.Л., И.О. завхоза .

9.4. Возложить ответственность за контроль по организации работы на пищеблоке на Логинову Е.Ю., шеф-повара.

9.5. Ознакомить всех работников, участвующих в организации питания воспитанников с настоящим приказом.

9.6. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

Е.А. Стеничева

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Детский Сад № 54 Приморского Района Санкт-Петербурга, ГБДОУ,
Стеничева Е. А.

04.09.24 17:24 (MSK)

Простая подпись