



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИЯ НЕВСКОГО РАЙОНА
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
ДЕТСКИЙ САД №25
комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

от 18 августа 2023 года

№ 73

Об организации питания в 2023-2024 учебном году.

С целью организации питания детей в учреждении в соответствии с действующим законодательством в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в детском саду в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16", «Рекомендациями по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций» (письмо замминистра Министерства просвещения В.С. Басюка от 19.02.2020 №136-328/03), "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 начальником Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга 08.10.2018 и введенными в действие с 01.02.2021г.
2. **Возложить ответственность на кладовщиков Рыженкову Е.А. и Ситникову В.В. за:**
 - 2.1. 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;
 - 2.2. 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;
 - возврат и добор продуктов не позднее 9.00 в случае изменения количества питающихся с оформлением всех необходимых документов;
 - внесение изменений в меню (разрешается только в исключительных случаях, связанных с резким изменением контингента детей или нарушением поставок продуктов с разрешения заведующего детского сада).
 - 2.3. выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанному в меню;
 - 2.4. ежемесячное проведение сверки остатков питания с бухгалтером ЦБ (при необходимости – чаще);
 - 2.5. содержание кладовых в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;

- поддержание необходимого температурного режима в кладовых и холодильниках;
 - ведение журналов температурного режима и графика разморозки холодильников.
- 2.6. ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции по установленному образцу;
- 2.7. своевременное и правильное заполнение накопительной ведомости и анализ выполнения натуральных норм питания;
- 2.8. ведение табеля питания сотрудников.
- 3. Поварам Мирсалиевой Е.Р., Пятаевой, А.А., Шевченко Ю.В.:**
- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с «Технологическими картами»;
 - производить отбор суточных проб в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 - закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
07.00 – мясо, куру; продукты для запуска
08.00 – масло в кашу, сахар для завтрака
08.00 – тесто для выпечки
10.30 – сахар в 3 блюда
11.30 – масло во 2 блюда
13.00 – продукты для полдника
 - работать по утвержденному заведующим ГБДОУ графику: первая смена – с 6.00 до 14.30, вторая смена с 7.30 до 16.00, обеденный перерыв с 11.00 до 11.30
- 1. На кухонных рабочих и мойщиков посуды Андриевскую Н.В. и Миролюбову Н.М. возложить ответственность за:**
- строгое соблюдение требований санэпидрежима;
 - соблюдение графика и правил проведения уборки.
- 2. Медицинская сестра в соответствии со своей должностной инструкцией:**
- ведет медицинскую документацию по питанию;
 - список детей-аллергиков;
 - осуществляет контроль за отбором проб и их правильным хранением;
 - осуществляет контроль за заменой блюд для аллергиков.
- 3. Возложить ответственность на завхоза Соколову Н.Г.(Бабушкина,133) и кладовщика Сусь С.В.(Бабушкина,94) 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.
- 4. Создать бракеражную комиссию для проведения приемочного контроля готовой пищи в составе:**
Председатель комиссии: Румянцева Т.В. – заместитель заведующего

Здание по адресу ул. Бабушкина, д.94	Здание по адресу ул. Бабушкина, д.133, к.2
Сусь С.В. – кладовщик	Рыженкова Е.А. – кладовщик
Ситникова В.В. – кладовщик	Соколова Н.Г. – заведующий хозяйством
Керимли Г.Н. – помощник воспитателя	Егорова И.В. – музыкальный руководитель
Русова Д.Г. - заведующий	Русова Д.Г. - заведующий



Заведующий

Русова Д.Г.