

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 142 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт – Петербурга

## ПРИКАЗ

28.08.2024 г.

№ 50

«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 документоведа Романовскую Т.А. 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 Романовской Т.А.
4. Кладовщику Редько О.Г. 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 Редько О.Г. 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;
- 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 заведующего хозяйством Редько О.Г. за:**

- составление графика работы сотрудников пищеблока на месяц и предоставлять на утверждение заведующему ГБДОУ не позднее 31 числа текущего месяца;
- ежедневный контроль за технологией приготовления блюд в соответствии с утвержденными «Технологическими картами»;
- 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 заведующему хозяйством.
- осуществление контроля за заменой блюд для аллергиков.

**7. Возложить ответственность на поваров Бобылеву Т.А., Кирееву Л.В. 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 блюда

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.

**8. Возложить ответственность на кухонного рабочего и мойщика посуды Смирнову Е.А.**

- 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.

**9. Возложить ответственность на заведующего хозяйством редько О.Г. 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.

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

Заведующего Савенкова Т.А.

Заведующего хозяйством Редько О.Г.

Воспитатель Степанова О.И.

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

**11. 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 сотрудником ГДП № 73
- 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.