



**ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 59 Приморского района Санкт-Петербурга
197082, г. Санкт-Петербург, ул. Яхтенная, д. 34, стр. 1.

ПРИКАЗ

31.08.2023

№ 55

**«Об организации питания детей в 2023/2024 учебном году
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детский сад № 59 Приморского района
Санкт-Петербурга»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2023/2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу.

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.** Организовать питание детей в учреждении в соответствии с:
 - цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет с 12 часовым пребыванием;
 - цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 лет до 7 лет с 12 часовым пребыванием;
- 2.** Возложить ответственность за организацию рационального питания на заведующего Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №59 Приморского района Санкт-Петербурга Голланд Е.Г.
- 3.** Медсестре Бич Елене Юрьевне, Борщевской Анне Александровне.
 - Проверять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - Контролировать представление меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - Проверять наличие на пищеблоке:
 - ✓ инструкций по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - ✓ инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - ✓ картотеку технологии приготовления блюд;
 - ✓ медицинскую аптечку;
 - ✓ графики выдачи готовых блюд;
 - ✓ суточную пробу за 2 суток;
 - ✓ журнал состояния здоровья сотрудников.
- 4.** Кладовщикам: Катульской Н.И., Михайловой К.Р.
 - 4.1.** Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ГБДОУ и в соответствии с Методическими указаниями.

4.2. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.3. Представлять меню требование для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню-требование оформлять не позднее 10.00 часов текущего дня.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику;

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик ГБДОУ детский сад № 59 Приморского района Санкт-Петербурга; Катульская Н.И., Михайлова К.Р.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты, их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ГБДОУ и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Катульская Н.И., Михайлова К.Р. – материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов кладовщик Катульская Н.И., Михайлова К.Р., проводят визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой на пищеблок шеф-повару (повару) производится в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись шеф-повара (повара).

5.7. Шеф-повару Дроботенко О.А., поварам Григорьевой О.Н., Назаровой Н.Ю., Соколовской О.В., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.30 – масло сливочное в кашу, сахар, сыр для завтрака;

9.30 – тесто для выпечки, масло сливочное, яйцо, сахар;

11.30 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

13.00 – творог, масло сливочное, масло растительное, яйцо сахар;

15.00 – сахар в 3-е блюдо.

5.8. Шеф-повару, поварам, производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботу и воскресенье) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 0 С на шеф-повара Дроботенко О.А., поваров Григорьеву О.Н., Назарову Н.Ю., Соколовскую О.В.

6. Утвердить режим работы пищеблока: с 05.30 до 16.30.

7. Кладовщикам Катульской Н.И., Михайловой К.Р., ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ГКУ ЦБ Приморского района.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- график закладки продуктов; график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи (особенно продукты питания).

10. Заместителю заведующего по АХР Хруновой И.Г., завхозу Московкиной Т.В.:

- Осуществлять техническое обслуживание и текущий ремонт оборудования;

- Предоставлять на пищеблок инвентарь, необходимый для проведения питания.

11. Всем воспитателям:

- Контролировать сервировку столов к приему пищи;
- Следить за порционной подачей пищи;
- При необходимости докармливать воспитанников групп раннего возраста и младшего дошкольного;

Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

12. Помощникам воспитателя

- Получать питание на пищеблоке согласно графику выдачи в спецодежде;
- Участвовать в сервировке столовой;
- Осуществлять порционную подачу пищи согласно меню;

13. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

13.1. Корпус по адресу Яхтенная ул. д.28, строение 1):

- завтрак 8:15-8:30
- второй завтрак 09:40-09:45, 10:25-10:45
- обед 12:05-12:20
- полдник 15:15-15:25

13.2. Корпус по адресу Яхтенная ул. д.34, строение 1):

- завтрак 8:10-8:20
- второй завтрак 09:30-09:35
- обед 11:20-11:25
- полдник 15:20-15:25

13.3. Корпус по адресу Богатырский пр., д.48, корп. 2, литер. А:

- завтрак 8:10-8:30
- второй завтрак 09:50-10:35
- обед 12:00-12:27
- полдник 15:09-15:30

14. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы.

14.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

Е.Г. Голланд

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 59 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Голланд Елена Геннадьевна, Заведующий

28.12.23 10:45 (MSK)

Сертификат BFBC3C5030A1E1F986DD0FE46E31CD12