

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 52
197345, СПб, Туристская ул., д.18, корп.2, литер А**

ПРИКАЗ

от 01.09.2022

№ 144 -д

**«Об организации питания
воспитанников в ГБДОУ в 2022-2023 учебном году»**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей, для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ГБДОУ № 52 в 2022-2023 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План работы Совета по питанию на 2022/2023 учебный год (Приложение 1).
2. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2022/2023 учебный год (Приложение 2).
3. Утвердить форму журнала учета отходов овощей (Приложение 3).
4. Утвердить состав бракеражной комиссии:

Председатель: заведующий Вихорева Н.Ю.
Члены комиссии: зам.зав.по АХР Шумилова А.К.
завхоз Губанова Т.В.
кладовщик Рунтова Е.Ю.
кладовщик Столярова Н.Х.
сотрудники ДПО № 50 (медицинская сестра)

5. Утвердить состав Совета по питанию:

Председатель: заведующий Вихорева Н.Ю.
Члены Совета по питанию :зам.зав.по АХР Шумилова А.К.
завхоз Губанова Т.В.
сотрудники ДПО № 50 (медицинская сестра)
старший воспитатель Вдовиченкова О.Ю.
старший воспитатель Гращенко А.В.

6. Всем работникам строго соблюдать требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
7. На заместителя заведующего по АХР Шумилу А.К. возложить ответственность за организацию питания воспитанников.

8. Определить для ответственного за питание Шумиловой А.К. следующий круг функциональных обязанностей:

8.1.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком выдачи готовых блюд;
- за графиком закладки продуктов;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневным отбором суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) при температуре хранения $+2^0 \dots +6^0$;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических крат приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, входной контроль).

9. Кладовщикам ГБДОУ № 52 Рунтовой Е.Ю. и Столяровой Н.Х.:

9.1.1. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ после составления акта о причине изменения;
- организовать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов питания;
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом.
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проверять остатки продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

10. Сотрудникам пищеблока:

10.1.1.

- работать только по утвержденному заведующим ГБДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел согласно утвержденному графику;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
- раздеваться в специально отведенном месте.

10.1.2. Сотрудникам пищеблока запрещается:

- хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

11. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах, в соответствии с режимом дня на воспитателей и помощников воспитателей.

11.1.1. Воспитателям и помощникам воспитателей:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- доводить до каждого воспитанника нормы питания;
- соблюдать правильную сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за приемом пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке, буфетных;
- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

12. Заведующему хозяйством Губановой Т.В.:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использования работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.Ю.Вихорева