

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

**ПРИКАЗ**

от 01.09.2023

№ 161/1-д

**«Об организации питания  
воспитанников в ГБДОУ в 2023-2024 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 2023-2024 учебном году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить План работы Совета по питанию на 2023/2024 учебный год (Приложение 1).
2. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2023/2024 учебный год (Приложение 2).
3. 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)

4. 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.

5. Всем работникам строго соблюдать требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
6. На заместителя заведующего по АХР Шумилу А.К. возложить ответственность за организацию питания воспитанников.
7. Определить для ответственного за питание Шумиловой А.К. следующий круг функциональных обязанностей:
  - 7.1. 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  $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$ ;
- за наличием на пищеблоке картотеки технологических крат приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, входной контроль).

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

8.1. 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.

## 9. Сотрудникам пищеблока:

-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. Сотрудникам пищеблока запрещается:

-хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

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

## 12. 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;

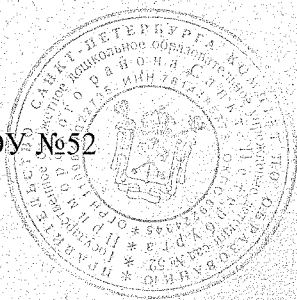
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
  - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра 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.

13. Заведующему хозяйством Губановой Т.В.:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации 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.

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ №52



Н.Ю.Вихорева

**План  
работы Совета по питанию ГБДОУ № 52  
на 2023/24 учебный год**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Дата</b>	<b>Ответственные лица</b>
1	- Утверждение состава Совета по питанию; - Утверждение плана работы на 2023/2024 учебный год.	Август	Члены Совета
2	- Организация питания в группах; - Выполнение натуральных норм питания; - Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщика; - Заседание совета по питанию.	Сентябрь	Члены Совета
3	- Роль администрации ГБДОУ и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей; - Выполнение натуральных норм питания.	Октябрь	Члены Совета
4	- Организация питания в группах; - Выполнение натуральных норм питания.	Ноябрь	Члены Совета
5	- Подведение итогов работы Совета по питанию; - Выполнение натуральных норм питания; - Заседание совета по питанию.	Декабрь	Члены Совета
6	- Ведение документации на пищеблоке; - Выполнение натуральных норм питания.	Январь	Члены Совета
7	- Выполнение режима питания; - Выполнение натуральных норм питания.	Февраль	Члены Совета
8	- Контроль за качеством полученных продуктов, условиями хранения и сроков реализации; - Выполнение натуральных норм питания; - Заседание совета по питанию.	Март	Члены Совета
9	- Организация питания в ГБДОУ на летний оздоровительный период; - Соблюдения норм порционных блюд помощниками воспитателей; - Выполнение натуральных норм питания.	Апрель	Члены Совета
10	- Ведение документации на пищеблоке; - Выполнение натуральных норм питания;	Май	Члены Совета
11	- Проведение санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке; - Выполнение натуральных норм питания; - Заседание совета по питанию.	Июнь	Члены Совета
12	- Итог работы Совета по питанию за учебный год; - Планирование работы Совета по питанию на 2024-2025 учебный год.	Июль	Члены Совета

**План  
работы бракеражной комиссии на 2023/2024 учебный год**

<b>Мероприятия в детском саду</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
Проведение организационных совещаний	1 раз в месяц	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	декабрь, май	Председатель комиссии