

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 89
Приморского района Санкт-Петербурга.

Приказ

от «21» февраля 2023 года

№ 65-к

«Об организации питания воспитанников в ГБДОУ»

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 д/с № 89

ПРИКАЗЫВАЮ:

П.1. Всем работникам пищеблока соблюдать требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

П.2. На заместителя заведующего по АХР Федорову А.Л. возложить ответственность за организацию питания воспитанников.

П.3. Определить для ответственного за питание Федоровой А.Л. следующий круг функциональных обязанностей:

3.1. 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 её в течение 48 часов;

За наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, входной контроль).

П.4. Кладовщикам Андриановой М.Б., Графовой Е.В.:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребёнка в соответствии с возрастом, проставляя нормы выхода блюд;

- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ после составления акта о причине изменения;
 - организовать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество 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 утверждённым заведующим меню, не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню;
 - ежемесячно проверять остатки продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

П.5. Сотрудникам пищеблока:

5.1.

- работать только по утверждённому заведующим ГБДОУ и правильно оформленному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утверждённым технологическим картам;
 - производить закладку основных продуктов в котёл согласно утверждённому 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;

П.6. Заведующему хозяйством Косымбаровоу М.В.:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности 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

Заведующая ГБДОУ № 89



С.О.В. Голякова/

С приказом ознакомлены:

М.В. Косымбарова (Косымбарова М.В.)
А.М. Федорова (Федорова А.М.)