

Код

**ПРИКАЗ**  
**(распоряжение)**

Номер документа	Дата составления
106	30.08.2024

Об организации питания детей  
на 2024/2025 учебный год

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ГБДОУ детском саду № 37 Невского района Санкт-Петербурга (далее – ОУ), строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать с 02.09.2024 питание детей в ОУ в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования», согласованное Управлением социального питания. При организации питания детей руководствоваться санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Заместителю заведующего **Журавковой В. В.** производить постоянный контроль наличия маркировки посуды, инвентаря и спецодежды на пищеблоке и в продуктовых кладовых.
3. Возложить ответственность на кладовщика **Мамину В. А.** за:
  - заказ и получение продуктов у поставщиков, их хранение и выдачу из кладовой;
  - своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов (обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ОУ и поставщика в лице экспедитора);
  - наличие всей необходимой сопроводительной документации (сертификаты, товарные ярлыки);
  - выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
  - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 10.00;
  - ежемесячное проведение сверки остатков продуктов питания с бухгалтером ОУ (при необходимости – чаще);
  - содержание кладовых в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
  - поддержание необходимого температурного режима в кладовых и холодильниках;
  - контроль за влажностью воздуха в кладовых.
4. **Маминой В. А.**, ответственному лицу за работу в программе питания «Вижен-Софт», составлять меню-требование накануне дня, указанного в меню, учитывая следующие требования:
  - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, просчитывая норму выхода блюд;
  - при несоответствии выхода блюда набору продуктов, производить корректировку количества продуктов, как в наибольшую, так и в наименьшую сторону;
  - при отсутствии видов продуктов в соответствии с технологическими картами допускается замена, не ухудшающая блюдо, с уведомлением заведующего;
  - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
  - указывать в меню количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, повара, принимающего продукты из кладовой и заведующего;
  - предоставлять меню для утверждения заведующим накануне дня, указанного в меню;



- в меню, вывешиваемом для родителей, указывать объем порций и калорийность блюд на каждый прием пищи;
- изменения в меню разрешается вносить только в исключительных случаях, связанных с резким изменением контингента детей или нарушением поставок продуктов с разрешения заведующего;
- своевременно и правильно заполнять накопительную ведомости, бракеражные журналы сырой и готовой продукции, салатов.

5. Поварам **Куликовой М. В., Ячmeneвой Г. Х.:**

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с «Технологическими картами»;
- закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику в присутствии членов комиссии;
- производить отбор суточных проб в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20;
- обеспечить хранение продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- работать по утвержденному заведующим графику.
- в соответствии с требованиями ХАССП работать с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (масок и перчаток).

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима.
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

7. Утвердить график получения продуктов для групп с исключением пересечения помощников воспитателей (согласно Приложению 1).

8. Организовать в ДООУ питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- питьевой режим в ДООУ организовать с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

- питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДООУ.

- температура питьевой воды даваемой ребенку 18-20 С.

8.1. Контроль за наличием кипяченой воды в группе и организацией питьевого режима возложить на помощников воспитателя.

8.2. Утвердить график получения кипяченой воды на пищеблоке, исключая пересечение помощников воспитателей (согласно Приложению № 2).

9. Ответственность за организацию питания детей в группе несет воспитатель группы.

10. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



О. Г. Литус