



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ - ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
Государственное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение детский сад № 12  
Невского района Санкт-Петербурга

(ГБДОУ детский сад № 12 Невского района Санкт-Петербурга)

**ПРИКАЗ**

Номер документа	Дата составления
082-од	31.08.2022

**«Об организации питания в дошкольном учреждении»**

С целью организации питания детей с 01.09.2021 года в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28, СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, Циклическим десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга (утверждено 01.02.2021), Циклическим десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга (утверждено 01.02.2021)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность на кладовщика **Рамазанову Тамам Ханбалаевну** за:
  - 1.1. заказ и получение продуктов от поставщиков, осуществление входного контроля (санитарное состояние автотранспорта поставщика и соблюдение в нем товарного соседства, наличие всех сопроводительных документов и товарных ярлыков, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов, целостность упаковки поступающей продукции), правильное хранение и выдачу их из кладовой. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ГБДОУ и поставщиком в лице экспедитора;
  - 1.2. составление меню-требования с соблюдением следующих требований:
    - предоставление меню для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню;
    - соблюдение норм закладки продуктов, % отходов, исключая возможные технические ошибки в результате сбоя «программы»;
    - своевременность подписания меню-требования кладовщиком при выдаче продуктов и поваром, принимающим продукты из кладовой;
    - указание в меню, вывешиваемом для родителей, объема порций и калорийности блюд на каждый прием пищи, замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом, информацию по обогащению продуктов микронутриентами;
    - возврат и добор продуктов не позднее 9.30 в случае изменения количества питающихся с оформлением всех необходимых документов;

- внесение изменений в меню (разрешается только в исключительных случаях, связанных с резким изменением контингента детей или нарушением поставок продуктов с разрешения заведующего детского сада).

1.3. выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанному в меню;

1.4. выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить с учетом замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом;

1.5. ежемесячное проведение сверки остатков питания с бухгалтером ЦБ (при необходимости – чаще);

1.6. содержание кладовых в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;

1.7. поддержание необходимого температурного режима в кладовых и холодильниках;

1.8. ведение журналов температурного режима и графика разморозки холодильников;

1.9. ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции по установленному образцу.

1.10. своевременное и правильное заполнение накопительной ведомости и анализ выполнения натуральных норм питания.

1.11. ведение табеля питания сотрудников.

2. Производить замену блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом в соответствии таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение N 11 к СанПин 2.3/2.4.3590-20) исходя из наличия продуктов текущего дня.

3. Поварам **Папыриной Людмиле Юрьевне** и **Ивановой Олесе Владимировне**:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с «Технологическими картами»;

- производить отбор суточных проб в соответствии с п. 8.1.10. СанПин 2.3/2.4.3590-20

- закладку необходимых продуктов производить по графику, принятом Советом по питанию и утвержденному руководителем;

- работать по утвержденному заведующим ГБДОУ графику: первая смена – с 5.00 до 13.00, вторая смена с 8.00 до 16.00, обеденный перерыв с 11.00 до 11.30

4. Возложить ответственность на кухонного рабочего **Ивансееву А.П.** за:

- строгое соблюдение требований санэпидрежима;

- соблюдение графика и правил проведения уборки.

5. Возложить ответственность на зав. производством **Босову Любовь Борисовну** за:

- осуществление контроля за наличием маркировки и правильным использованием посуды, инвентаря и спецодежды на пищеблоке и в продуктовых кладовых;

- осуществление контроля за своевременностью закладки продуктов питания;

- осуществление контроля за соблюдением технологии приготовления блюд в соответствии с «Технологическими картами»;

- осуществление контроля замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом в соответствии таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение N 11 к СанПин 2.3/2.4.3590-20) исходя из наличия продуктов текущего дня.

- осуществление контроля за исправностью кухонного оборудования и сантехники;

- своевременное получение моющих средств, замену посуды, инвентаря и спецодежды.

6. Медицинской сестре в соответствии с её должностной инструкцией:

6.5. ведение медицинской документации по питанию: список детей-аллергиков

6.6. Осуществление контроля за отбором проб и их правильным хранением

6.7. Осуществление контроля за замену блюд для аллергиков

7. На пищеблоке необходимо иметь:

8.

-Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима

- Картотеку технологии приготовления блюд

- Медицинскую аптечку

- График закладки продуктов

- График выдачи готовых блюд
- Нормы готовых блюд
- Вымеренную посуду с указанием веса и объема
- Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

7. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя заведующего – **Большакову Юлию Викторовну.**

Руководитель  
организации

Заведующий  
должность

*Бабий*

личная  
подпись

С.Е. Бабий  
расшифровка  
подписи

