Подписано цифровой подписью: Заведующий ГБДОУ детский сад №14 Кронштадтского района Санкт-Петербурга Остроух Галина Федоровна
Дата: 2023.08.29 11:02:23 +03'00'

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 14 общеразвивающего вида
Кронштадтского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

от « 29 » августа 20223года № 70 – Д

Об организации питания воспитанников в 2023 -2024 учебном году

В соответствии с постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников образовательного учреждения

ПРИКАЗЫВАЮ:

§ 1

Организовать питание воспитанников ГБДОУ детский сад № 14 Кронштадтского района Санкт-Петербурга в соответствии с 10-ти дневным меню, утвержденным заведующим.

§ 2

Установить в 2023 – 2024 учебном году кратность приема пищи в группах с режимом пребывания:

- 12 часов – четырехразовое питание;
- 3-5 часов – однократный прием пищи.

Выдавать пищу согласно графика выдачи пищи по возрастным группам.

§ 3

Возложить на Демченкову Юлию Васильевну, кладовщика, ответственного за организацию питания воспитанников:

- проводить ежедневный контроль за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится на пищеблоке;
- ежедневно вывешивать на информационном стенде меню для родителей;
- представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня;

- ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент;
- ответственность за работу с поставщиками получаемых продуктов на основании заключенных контрактов;
- ответственность за сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- организовывать бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
- выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.30 предшествующего дня, указанного в меню.

§ 4

Поварам:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить согласно утвержденному заведующим графику;
- производить закладку продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии.
- выдачу готовой пищи производить только после снятия пробы;
- соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд.

Повара несут ответственность:

- за ежедневный отбор и правильное хранение суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2+6 по графику смены;
- за правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН и технологическими картами;
- за необходимость соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

Выдачу готовой продукции проводить в соответствии с графиком выдачи пищи по каждой возрастной группе.

Запрещается хранить на пищеблоке личные вещи, сумки и верхнюю одежду хранить личные вещи только в специально отведенном для этого месте. Все украшения необходимо перед работой снять.

На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно- противоэпидемического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- огнетушитель, диэлектрические коврики около каждого прибора.

§ 5

Ответственность за организацию питания для детей каждой возрастной группы несут воспитатели:

- Группа кратковременного пребывания – Шарафутдинова И.Р., Макашева А.А.
- Первая младшая группа – Шарафутдинова И.Р., Макашева А.А.
- Вторая младшая группа – Исаева В.М., Петрова Т.В.
- Вторая младшая группа №1 – Стрыкова Л.П., Табацкая К.В.
- Средняя группа – Садовничая Н.В., Борзяк О.С.
- Старшая группа - Чёрная Е.А., Самыко И.А.
- Старшая группа №1 – Деревянко Е.Н., Подоприхина И.П.
- Подготовительная группа - Корнетова Л.В. Ушакова К.С.
- Подготовительная группа № 1 – Хардина В.В., Коноплина С.И.

§ 6

Воспитателям всех возрастных групп в течение года предоставлять ответственному за ведение табеля учета посещаемости детей, Куликовой Татьяне Александровне, информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия, о количестве присутствующих детей в группах, ежедневно.

§ 7

Ответственные за осуществление контроля за организацией питания на группах: старший воспитатель Кравец Елена Александровна, заместитель заведующего Ликина Валерия Евгеньевна.

Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий **Г.Ф. Остроух**