

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 14
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по художественно-эстетическому развитию детей
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

Приказ

01.09.2023

№60-О

«Об организации питания детей на 2023-2024 учебный год»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Цикличным 10-ти дневными меню для организации питания детей с 12-ти часовым режимом функционирования, а также с вариативным режимом пребывания (ГКП). Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ГБДОУ.

1.1. Утвердить план производственного контроля за организацией питания детей на 2023-2024 учебный год (приложение №1).

2. Возложить ответственность за организацию питания на следующих сотрудников:
Моисееву И.Е – зам.зав. по АХР (по адресу Краснодонская, д.7)
Полякову О.В. – заведующий хозяйством (по адресу Большеохтинский пр., д.14)

3. Ответственным за питание:

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

3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню согласовывать под подпись заведующего, повара.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня , указанного в меню

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов

4. Вменяется в обязанности сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

- поварам
- кладовщику
- заместителю заведующего по АХР
- зав. хозяйством:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. Своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность кладовщик, зав. хозяйством, зав. по АХР

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ГБДОУ детский сад №14 и поставщиком

4.4.Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствие с утвержденным меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии заведующего Е.И. Добровольской или членов комиссии по питанию. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая храниться на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на Моисееву И.Е. —зам. зав. по АХР (Краснодонская,д.7) и Полякову О.В.- зав.хозяйством (Большеохтинский пр.,д.14)

6. Поварам: Иванчиковой Г.А, Новиковой Е.К (Краснодонская,д.7), Антоновой Е.Б, Савасиной Н.В.(Большеохтинский пр.,д.14) необходимо:

6.1.Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2.Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы заведующим или членами комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале

6.3.Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо переодеваться в специально отведенном месте. Строго соблюдать требования внешнего вида.

6.5. Запрещено выходить на работу с признаками заболевания (насморк, кашель и др)

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

8.1. строго соблюдать норматив выдачи блюда на ребенка

8.2. пища должна быть выдана теплой, согласно сервировочной посуде

8.3. произведена замена аллергостола (на основании данных врача)

9. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующего хозяйством Полякову О.В. и заместителя заведующего по АХР Моисееву И.Е.

11. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения, в том числе и сотрудники пищеблока.

Заведующий ГБДОУ №14



Добровольская Е.И.

Лист ознакомления в приложении.