



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 75 комбинированного вида
Приморского административного района Санкт-Петербурга

Приказ

От 02.09.2024

№186

«Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» от 27.10.2020 №32

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медицинский персонал (ДПО №16 Глобину А.П.), Лебедеву И.В., Бойцову Г.М. за:
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - правильность кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировку и правильное использование.
3. Возложить ответственность на кладовщиков Мисюрёву М.В., Новикову Г.Н.:
 - за составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - за организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - за ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - за контроль правильности транспортировки, хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - за регистрацию результатов входного контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале скоропортящейся пищевой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятие на ответственное хранение;
 - за соблюдением санитарного состояния кладовых (сухая, овощная, холодильная камера)
 - за работу с поставщиками продуктов;
 - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню.
4. Возложить ответственность на мойщицу посуды- Антонову Ж.Н., повару Опалюк М.В.:
 - за соблюдение санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировку и правильное использования;
 - за мытье посуды с последующей дезинфекцией с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.
5. Возложить ответственность на заместителя заведующей по административно – хозяйственной работе Плаксину Светлану Сергеевну за: оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

6. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Бурхаеву Е.Л. за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования;
- ведение журнала «Учет работы облучателя- рециркулятора».

7. Возложить ответственность на шеф-повара Краснову Н.А., шеф-повара Шарафутдинову В.М. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи с использованием защиты органов дыхания (одноразовые маски), а также перчаток;
- за соблюдение санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования.

8. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
- раздачу пищи с использованием защиты органов дыхания (одноразовые маски), а также перчаток;
- формирование культурно-гигиенических навыков;
- сервировку стола;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Возложить ответственность на воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания, культурно-гигиенических навыков у детей и правил этикета;
- сервировку стола;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9.1. Воспитателям и кладовщику отмечать детей в таблице согласно их присутствию, на отсутствующих детей иметь заявления.

10. Всем сотрудникам знать нормы питания на одного ребенка и объем блюд.

11. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.А.Васильева