



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

Приказ

От 01.09.2023

№234

«Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «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., кухонного рабочего Багинскую Л.М.:
 - 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 пиццы только после снятия пробы;
 - соблюдение времени с момента приготовления пиццы до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
 - организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пиццы 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 пиццы 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