



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 12 комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга**
(ГБДОУ детский сад №12 комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга)

09.01.2025

ПРИКАЗ

№ 11 -ахд

Об организации питания воспитанников

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ 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“», постановлением главного государственного санитарного врача РФ 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», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников в ГБДОУ детском саду № 12 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм по набору продуктов питания и химическому составу продуктов питания, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023/2024 учебному году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Строкан Владимира Николаевича, заместителя по АХР назначить ответственным за организацию питания:
 - следить за соблюдением законодательства в сфере общественного питания;
 - контролировать выдачу воспитанникам рационов питания.
2. При организации питания руководствоваться Положением об организации питания воспитанников ГБДОУ детского сада № 12 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга.
3. Осуществлять в дни работы учреждения общественное питание воспитанников посредством реализации двухнедельного основного (организованного) меню, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.
4. Утвердить:
 - основное (организованное) меню для воспитанников 1–3 лет с 12-часовым режимом функционирования (приложение 1);
 - основное (организованное) меню для обучающихся 3–7 лет с 12-часовым режимом функционирования (приложение 2);

- основное (организованное) меню для обучающихся 3–7 лет с 10-часовым режимом функционирования (приложение №3).

5. Организовать питание воспитанников в соответствии с утвержденными режимами дня каждого возраста.

6. Воспитателям групп

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;

- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;

- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.

7. Кладовщику

- строго соблюдать должностную инструкцию и инструкцию по охране труда и ТБ;

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, на основании 10-дневного меню;

- при составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- представлять ежедневное меню на утверждение заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;

- возврат и добор продуктов в меню оформлять до 09.00;

- выдачу продуктов из кладовой на пищеблок кладовщику производить в соответствии с утвержденным заведующим меню, но не позднее 16.00 предшествующего дня;

- при некачественной поставке продуктов питания, недостатке кладовщику оформлять акт, который подписывает заведующий и передается с претензионным письмом в адрес поставщика.

8. Поварам:

- строго соблюдать должностную инструкцию и инструкцию по охране труда и ТБ;

- строго соблюдать технологию приготовления пищи на основании технологических карт составленных в соответствии с санитарными правилами;

- закладку необходимых продуктов питания в котле производить по утвержденному заведующим меню-требованию;

- строго соблюдать график выдачи готовых блюд по группам;

- ежедневно снимать суточные пробы со всех блюд, и хранить 48 часов;

- следить за маркировкой на посуде и инвентаря, обновлять в случае необходимости;

- соблюдать санитарно-гигиенические правила и систему безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП;

- при раздаче и приготовлении пищи в обязательном порядке использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчатки.

9. Контроль за приготовлением пищи закладкой продуктов питания в котлы осуществляет бракеражная комиссия и Совет по питанию.

10. Ответственность за организацию питания воспитанников в группах несут воспитатели и помощники воспитателей:

- обеспечивают своевременный в соответствии с режимом дня прием пищи детьми (100% доведение нормы до детей);
- соблюдают санитарно-гигиенические условия приема пищи;
- формируют навыки самообслуживания у детей и правил этикета.

11. Чесноковой Наталье Сергеевне ознакомить с настоящим приказом работников, указанных в приказе под подпись.

12. Контроль исполнения настоящего приказа старшего воспитателя Полеву Надежду Юрьевну.

Заведующий



А.В.Скачкова

В дело № 09-02 за 2025 г
Секретарь заведующего