



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 2 Красносельского района
Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 2 Красносельского района СПб)**

ПРИКАЗ

«09» января 2025

№ 10-А

Об организации питания детей

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Циклическим 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».
2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
3. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего Модок И.С.
4. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе)	- 8.05 - 8.30;
- второй завтрак (по возрастной группе)	- 9.20 - 9.40
- обед (по возрастной группе)	- 11.30 - 12.45;
- полдник (по возрастной группе)	- 15.15 - 15.35
5. Контроль за питанием детей осуществляет медицинская сестра Митрофанова Л.В.
 - 5.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
 - 5.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.30.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам детского питания, кладовщику:

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

6.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик Тимошина С.Н.

6.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями и поставщиком в лице экспедитора.

6.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Тимошина С.Н.- материально-ответственное лицо.

6.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не ранее 13 часов и не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6.6. Ежедневно оставлять пробу готовых блюд в размере порции на ребенка и хранить ее в холодильнике 48 часов. На посуде для пробы ставить дату приготовления блюда.

7. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

Медсестра

Митрофанова Л.В.– **понедельник**

Заместитель заведующего по АХР

Варбан Л.Д.– **вторник**

Медсестра

Митрофанова Л.В. – **среда**

Председатель комиссии: заведующий

Модок И.С. – **четверг**

Старший воспитатель

Гаврешева О.Н.– **пятница.**

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке.

8. Шеф-повару Молчановской М.В., строго соблюдать технологию приготовления блюд Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

9. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель: заведующий ГБДОУ д/с № 2 – Модок И.С.

Члены комиссии: медицинская сестра – Митрофанова Л.В.
старший воспитатель – Гаврешева О.Н.
повар детского питания – Смирнова В.Л.
шеф-повар – Молчановская М.В.

10. Кладовщику Тимошиной С.Н. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы

- завтрак (по возрастной группе)	- 8.00 - 8.25;
- второй завтрак (по возрастной группе)	- 9.15 - 9.35
- обед (по возрастной группе)	- 11.25 - 12.40;
- полдник (по возрастной группе)	- 15.10 - 15.30

12.В 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 закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели.

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



И.С. Модок

С приказом ознакомлен:

« 09 » 01 2025

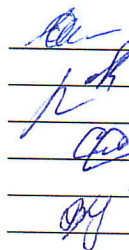
« 09 » января 2025

« 09 » 01 2025

« 09 » января 2025

« 09 » января 2025

« 09 » 01 2025



Гаврешева О.Н.

Молчановская М.В.

Митрофанова Л.В.

Смирнова В.Л.

Тимошина С.Н.

Варбан Л.Д.