



**ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 4 Приморского района Санкт-Петербурга
197227, Санкт-Петербург, ул. Байконурская д.7, корп. 2, литер А

ПРИКАЗ

20.08.2024

№ 71-од

**«Об организации питания детей
в ГБДОУ детский сад № 4
Приморского района Санкт-Петербурга
2024/2025 учебном году»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2024/2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

П.1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с:

- цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет с 12 часовым пребыванием;
- цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 лет до 7 лет с 12 часовым пребыванием;
- цикличным десятидневным меню для организации *диетического* питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет с 12 часовым пребыванием;
- цикличным десятидневным меню для организации *диетического* питания детей в возрасте от 3 лет до 7 лет с 12 часовым пребыванием.

П.2. Кладовщику:

- изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ГБДОУ и в соответствии с Методическими указаниями.
- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- возврат и добор продуктов в меню-требование оформлять не позднее 10.00 часов текущего дня.

П.3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик;

- обнаруженные некачественные пищевые продукты, их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ГБДОУ и поставщика в лице экспедитора;
- получение продуктов в кладовую производит кладовщик – материально-ответственное лицо;
- при получении пищевых продуктов кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
- выдача продуктов кладовщиком из продуктовой на пищеблок шеф-повару (повару) производится в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись шеф-повара (повара);
- шеф-повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить в присутствии ответственных лиц за закладку по утвержденному руководителем графику:
 - 7.30 – масло сливочное в кашу, сахар, сыр для завтрака;
 - 9.30 – тесто для выпечки, масло сливочное, яйцо, сахар;
 - 11.30 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
 - 13.00 – творог, масло сливочное, масло растительное, яйцо сахар;
 - 15.00 – сахар в 3-е блюдо.
- возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботу, воскресенье) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 С на шеф-повара.

П.4. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

П.5. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ГКУ ЦБ Приморского района.

- П.6.** На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - график закладки продуктов; график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.

П.7. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

П.8. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

П.9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Приказ вступает в действие с 01.09.2024 г.

Заведующий

Е.Л. Андреева

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 4 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Андреева Елена Леонтьевна, ЗАВЕДУЮЩИЙ

04.09.24 09:37 (MSK)

Сертификат EE05AFB154EBB181325FD98345B00F2D