



КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 22 комбинированного вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 22 комбинированного вида Красносельского района СПб)

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 22 - АХ

Санкт-Петербург

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения санитарных норм, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. В организации питания детей строго соблюдать цикличное 10-дневное меню, согласованное Начальником управления социального питания правительства Санкт-Петербурга.

2. Следует пользоваться натуральными нормами, установленными Управлением социального питания, с учетом режима пребывания детей в ДОУ.

3. Ответственность за составление меню-требования возложить на кладовщика.

3.1. Меню-требование составляется накануне приготовления пищи, пишется в одном экземпляре на бланках.

3.2. При составлении меню-требования использовать:

- нормы, указанные в картотеке блюд с технологией приготовления пищи
- учитывать количество детей, поставленных на питание.

3.3. Работа по меню-требованию:

- продукты выдаются накануне приготовления пищи на весь день. Ответственность за выполнение данного пункта возложить на кладовщика.

- продукты, которые будут завезены позднее, к меню прилагается перечень этих продуктов с распиской кладовщика

- все изменения в меню фиксируются своевременно (до 10 часов).

4. Медицинская сестра (по согласованию):

- присутствует при закладке продуктов;
- снимает пробу и делает отметку о качестве приготовления пищи в бракеражном журнале;
- проводит бракераж готовой продукции ежедневно совместно с бракеражной комиссией ДОУ;
- ведет журнал ежедневного учета посещаемости детей;
- контролирует правильность отбора и хранения суточной пробы;
- контролирует питание детей на группах, обращать внимание на следующее: качество пищи, объем порции, сервировку стола, привитие культурно-гигиенических навыков и привычек, наличие отходов.

5. Шеф-повар обязан:

- получать продукты от кладовщика, согласно меню;
- развешивать продукты на каждое блюдо отдельно;
- следить за технологией приготовления блюд
- развешивать готовую продукцию в кастрюли в соответствии с количеством детей для раздачи по группам;
- после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции и обеспечить ее хранение в соответствии с СанПиНом.

6. Повар обязан:

- приготавливать пищу согласно технологическим картам;
- обеспечить гигиеническую обработку продуктов;
- обрабатывать сырые и варёные продукты с использованием соответствующих маркированных досок и ножей;

7. Кладовщик обязан:

- вести учет выполнения натуральных норм ежедневно с записью в специальной тетради. Подводить итог за 10 дней, расхождения учитывать при составлении предварительного меню на следующие 10 дней. Общий итог подводить за месяц. При невыполнении давать комментарии;
- при приеме продуктов от поставщиков строго контролировать качество, сортность, жирность, категоричность и соответствие цены продуктов договорам;
- принимать продукты строго по накладной (один экземпляр – поставщику, один – хранится в учреждении, один- сдается в ГКУ ЦБ);
- выдавать продукты шеф-повару согласно меню;
- проводить бракераж сырых продуктов по мере их поступления с отметкой в журнале.

8. Вся посуда (котлы, кастрюли, ведра, баки, разливательные ложки, поварешки и ковши) на пищеблоке и на группах должны быть вымерены, тара взвешена, посуда маркируется и обновляется по мере необходимости. Ответственность за выполнение данного пункта возложить на шеф-повара и заведующего хозяйством.

9. Помощники воспитателей обязаны:

- порционировать и раздавать блюда,
- прививать культурно-гигиенические навыки и привычки,
- сервировать стол, учитывая возрастные особенности детей,
- обращать внимание на качество пищи.

10. Воспитатели обязаны:

- прививать культурно-гигиенические навыки и привычки,
- совершенствовать культуру еды,
- обращать внимание на качество пищи, объем порции, сервировку стола
- формировать привычку съедать положенную порцию, учитывать избирательное отношение детей к еде.

11. Старший воспитатель обязан контролировать питание детей на группах, обращать внимание на следующее: качество пищи, объем порции, сервировку стола, привитие культурно-гигиенических навыков и привычек, наличие отходов.

12. Ответственность за организацию питания возложить на заведующего хозяйством Царева Юлию Викторовну

13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Закончила

О.С. Иванова