

Приказ № 51 п.20

28 августа 2025 г.

**«Об организации питания детей в ГБДОУ детском саду № 71 Кировского района
Санкт-Петербурга»**

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 по данному вопросу в 2025-2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Цикличным двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет с 12-ти часовым пребыванием» и «Цикличным двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием».
2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
3. Соблюдать выполнение натуральных норм продуктов питания в соответствии с рекомендованным «Цикличным двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет с 12-ти часовым пребыванием» и «Цикличным двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием».
4. Осуществлять питание на группах дошкольного возраста в соответствии с режимом дня.
5. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024-2025 учебный год (приложение №1).
6. Возложить ответственность за организацию питания на воспитателей: Митрунен М.А., Морозову И.Г.
7. **Ответственному за питание Альтуховой Н.А.:**

- 7.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 7.2. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 7.3. Нести полную материальную ответственность за продукты, хранящиеся в кладовой.
- 7.4. Осуществлять заказ продуктов в соответствии с набором, обеспечивающим двухнедельное меню.
- 7.5. Участвовать в составлении предварительного меню.
- 7.6. Составлять меню-требование.
- 7.7. Следить за правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов.
- 7.8. Следить за температурным режимом холодильников с ежедневной отметкой в журнале.
- 7.9. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
- 7.10. Следить за санитарным состоянием кладовых, технологического оборудования и тары.
- 7.11. Своевременно сдавать тару на базу.
- 7.12. Принимать продукты с базы при наличии полного пакета документов.
- 7.12. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

- 8.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильнооформленному меню.
- 8.2. Контролировать качество сырья, поступающего на пищеблок.
- 8.3. Принимать по весу продукты от кладовщика с учетом суточного довольствия и отходов, обеспечивать правильность их хранения и расходования.
- 8.4. Развешивать продукты, полученные из кладовой, на каждое блюдо и меню отдельно.
- 8.5. Производить регулярно снятие суточных проб, закладывать пробу на хранение.
- 8.6. Осуществлять выдачу питания на группы в соответствии с установленным графиком.
- 8.7. Осуществлять закладку продуктов в соответствии с нормой на одного ребенка.
- 8.8. Соблюдать технологию приготовления пищи.
- 8.9. Постоянно вести тетрадь отходов.
- 8.10. Проводить санитарную обработку оборудования пищеблока.
- 8.11. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик Альтухова Н.А.
- 8.12. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ГБДОУ детского сада № 71 и поставщика.

9. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры или членов комиссии по питанию.

- 9.1. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на заведующего хозяйством Альтухову Н.А.

10. Поварам Алекперовой Б.Б., Конниковой С.В.:

- 10.1. Контролировать качество сырья, поступающего на пищеблок.
- 10.2. Развешивать продукты, полученные из кладовой, на каждое блюдо и меню отдельно.
- 10.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии, в соответствии с нормой на одного ребенка.
- 10.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 10.5. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 10.6. Осуществлять выдачу питания на группы в соответствии с установленным графиком.
- 10.7. Производить регулярно снятие суточных проб, закладывать пробу на хранение.
- 10.8. Постоянно вести тетрадь отходов.
- 10.9. Проводить санитарную обработку оборудования пищеблока.
- 10.1.1. На 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 выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя:

11.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

11.1.2.Помощникам воспитателя:

- Организовывать сервировку стола.
- Приносить с пищеблока готовую пищу в вымеренной и маркированной посуде в соответствии с количеством детей.
- Соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы по инструкции, по охране жизни и здоровья детей при транспортировке и организации питания на группах.
- При раздаче пищи детская порция должна соответствовать объему контрольной порции.
- Осуществлять докармливание детей раннего и младшего дошкольного возраста (в соответствии с методическими рекомендациями).
- Проводить санитарную обработку столов и посуды.

11.1.3.Воспитателям:

- Ежедневно, до 9.00 часов, отмечать в журнале учета посещаемости детей (на пищеблоке) фактический состав группы под личную подпись.
- Строго следовать инструкциям об охране жизни и здоровья детей.
- Соблюдать в режиме дня время, отведенное на подготовку и прием пищи

12. Медсестре Трихиной А.С.:

- Контролировать выполнение норм санэпидрежима на пищеблоке, в кладовой и групповых помещениях.
- Присутствовать при закладке продуктов и снятии суточных проб
- Осуществлять контроль за закладыванием проб на хранение.
- Контролировать качество приготовленной пищи и разрешать ее выдачу на группы.
- Проводить расчет химического состава и калорийности пищевого рациона по накопительной ведомости.
- Производить бракераж сырых продуктов.
- Вести учет и анализировать выполнение натуральных норм за каждые две недели.
- Контролировать соблюдение сроков реализации продуктов и условия их правильного хранения.
- Следить за санитарным состоянием кладовых, технологического оборудования и тары.
- Вести документацию.

13. Создать совет по питанию.

14. Делегировать совету по питанию функции по организации и осуществлению контроля за питанием детей в ДОУ.

15. Всем сотрудникам строго выполнять настоящий приказ.

16. Контроль за исполнением оставляю за собой.

Заведующий

Л.В.Устюгова

С приказом № 51 п.20 от 28 августа 2025 г. ОЗНАКОМЛЕНЫ:

[illegible]

[illegible]