**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**
**АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА**
**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**
**детский сад № 81 комбинированного вида Приморского района Санкт–Петербурга**
(ГБДОУ детский сад № 81 Приморского района Санкт-Петербурга)

# ПРИКАЗ

31 августа 2023 г. № 30/2 - О

Санкт-Петербург

**Об организации питания**
**детей на 2023-2024 уч. год**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с требованиями СанПин и «Циклическим десятидневным меню»
2. Категорически запрещается вносить изменения в меню. В исключительных случаях изменения в меню вносятся только с разрешения заведующего ГБДОУ.
3. При организации питания в ГБДОУ строго соблюдать нормативные требования к ведению отчетно-финансовой документации.
4. Меню-требование (на текущий день);
4.1 Составляется на кануне приготовления пищи на основе предварительного меню в одном экземпляре по форме № 299-мед.
4.2 Утверждается заведующим ГБДОУ. В меню проставляется (прописью) количество наименований продуктов, выход, ставится подпись медсестры, кладовщика, шеф. повара.
4.3 При составлении меню-требования учитывается следующее:
- нормы продуктов на одинаковые блюда выписываются всегда в одном и том же количестве;
- количество детей должно точно соответствовать присутствующим;
- при разнице между фактически присутствующими и поставленными на питание выписывается накладная и производится изменение норм (на одного ребенка). На продукты, заложенные в котел возврат не производится.
4.4. Работа по меню требованию:
- продукты выдаются накануне приготовления пищи на весь день;
- на продукты, которые завезены позднее, к меню прилагается перечень этих продуктов с распиской завхоза;
- утром работники пищеблока развешивают продукты на каждое блюдо отдельно;
- все изменения в меню фиксируются своевременно (до 10 часов), находят отражение в тетрадях бракеража и подтверждаются подписями ответственных за питание лиц;
5. Бракераж готовой продукции проводится ежедневно, делается отметка о закладке продуктов. Бракераж сырых продуктов проводится медсестрой по мере поступления продуктов, имеющих определенные сроки реализации, ведется тетрадь.
6. Вся посуда (котлы, кастрюли, ведра, баки, разливные ложки - поварешки и ковши) на пищеблоке и на группах должны быть вымерены, тара взвешена, посуда маркируется масляной краской, обновляется по мере необходимости.
7. Питание детей на группах.
7.1. Готовая продукция развешивается на пищеблоке по кастрюлям и раздается в группы.
7.2. Детская порция должна соответствовать контрольной.
7.3. При контроле питания детей в группах обращать внимание на следующее: качество пищи, объем порций, сервировку стола, развитие культурно-гигиенических навыков и привычек, наличие отходов.
8. Серебряковой Н.С. контролировать работу сотрудников пищеблока по следующим пунктам:
- представление меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- оформление возврата и добора продуктов в меню не позднее 9.30;

- своевременный заказ продуктов на базе;
- ежедневно докладывать заведующему о выполнении заказа продуктов и о их качестве, и при необходимости, отправлять на базу претензии по телефону;
- соответствие поставляемых продуктов спецификации;
- выдача продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным меню не раньше 15.00 предшествующего дня, указанного в меню;
- хранение выданных на следующий день продуктов в специально отведенном месте;
- своевременная уборка скоропортящихся продуктов, полученных с базы в холодильник;
- передача продуктов на пищеблок строго в соответствующей таре;
- ежемесячная выверка остатков продуктов питания;
- оформление актом обнаруженных некачественных продуктов или их недостача.

9. Всем сотрудникам детского сада питаться блюдами, приготовленными для воспитанников, запрещено.

10. Серебряковой Н.С. проконтролировать наличие на пищеблоке:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеки технологии приготовления блюд;
- медицинской аптечки;
- графика закладки продуктов;
- графика выдачи готовых блюд;
- норм готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточной пробы за 2 суток (48 часов);
- контрольных порций;
- вымеренной посуды с указанием объема блюд.

11. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя, а именно за:
- доведение пищи до детей;
- сервировку стола;
- привитие культурно-гигиенических навыков, культуру поведения за столом;
- организацию работы по информированию детей о качестве и полезности пищи для организма и т.п.

12. Контроль за организацией питания на группах (режим питания сервировка стола, навыки самообслуживания) беру на себя.

13. На время отсутствия заведующего ГБДОУ возложить контроль за организацию детского питания на ст. воспитателя Луневу А.В.

Заведующий ГБДОУ Е.А. Молканова

С приказом ознакомлены:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 81 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Молканова Елена Александровна, Заведующий

**29.09.23** 15:24 (MSK)

Сертификат DD8B3D79BF92E295984BFB266D6A7969