



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
Государственное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение центр развития ребенка - детский сад № 33  
Красносельского района Санкт-Петербурга  
(ГБДОУ ЦРР – д/с № 33 Красносельского района СПб)

ПРИКАЗ

30.08.2024

№ 111-а

**О назначении ответственных за организацию питания в учреждении**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, в целях организации питания воспитанников и повышения личной ответственности персонала в 2022-2023 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания.
2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному 10-дневному меню, разработанному Управлением социального питания и утвержденным руководителем учреждения.
3. Возложить ответственность на кладовщика Ариничеву Т.А. и Осипову М.А, за:
  - 3.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 3 человек.
  - 3.2. Представлять меню-требование на утверждение заведующему накануне дня, указанного в меню.
  - 3.3. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.
  - 3.4. Организацию обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
  - 3.5. Организацию и качество мытья кухонной посуды.
  - 3.6. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря и условия его хранения. Сбор пищевых отходов.
  - 3.7. Оценку качества поступающих продуктов (бракераж), ознакомление с документацией, сопровождающей продукты (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
  - 3.8. Соблюдение правил и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).



3.9. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

3.10. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.

3.11. Выполнять требования к ведению документации на складе.

3.12. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

3.13. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ОУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

4. Возложить ответственность на повара Васильеву В.С. и Трифанову И.В. за:

4.1. Контролем санитарного состояния пищеблока;

4.2. Работу только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.3. Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ безопасности питания, тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режим).

4.4. Соблюдение технологии приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдение особенности приготовления блюд детского питания.

4.5. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).

4.6. Соблюдение утвержденного графика выдачи питания в группы.

4.7. Соблюдение правил отбора и хранения суточной пробы пищи.

5. Возложить ответственность на заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе Пальчевскую Е.В, и Селицкую Е.С. за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём:

5.1. Обеспечение правильности последовательности (поточности) технологических процессов, расстановку оборудования в цехах.

5.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.

5.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условиями хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5.4. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

6. Возложить контроль на старшего воспитателя Котенёву А.А. и Михайлову О.А. за организацию приема пищи, за:

6.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).

6.2. Условия приема пищи, сервировку столов, культуру еды, культуру поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.;

6.3. Личную гигиену детей, условия для мытья рук.

6.4. Объемы и температуру блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.

6.5. Организацию питьевого режима.

6.6. Координировать работу педагогов по формированию у детей культуры питания.

6.7. Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания.

7. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.

8. Возложить на Совет по питанию контроль за:

8.1. Проведением бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.

8.1.1. Подсчетом калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка.

8.2. Осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока, внешним видом работников пищеблока, чистоту санитарной одежды.

8.3. Вносить предложения по улучшению организации питания.

8.4. Вносить предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности.



8.5. Следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля.

9. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



О.А. Лагута