



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 86 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

от «29» августа 2025 г.

№ 67-ОД

***«Об организации питания в ГБДОУ № 86
для детей в возрасте от 1,5 до 7 лет
с 12-ти часовым пребыванием детей и о
назначении ответственных лиц
за осуществление контроля за питанием»***

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих ГБДОУ № 86, принимая во внимание нормативные документы по питанию

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственным за организацию питания в ГБДОУ № 86 является заведующий Сливарь О.В. На корпусе по адресу ул. Новоселов, д.53 ответственным за организацию питания в ГБДОУ № 86 назначается заместитель заведующего Донская Е.Н.
2. Организовать полноценное сбалансированное питание детей в соответствии со списочным составом детей
3. Разрешить уменьшение или увеличения нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед и (или) полдник в 2025-2026 г., в случае окончания срока их реализации, уменьшения или увеличения списка детей по табелю посещаемости, а также разрешить допускать, в исключительных случаях, дополнительное меню, в связи с недовозом продуктов в день написания основного меню. В случаях использования дополнительного меню допускать выдачу продуктов до 10.00 и утверждение дополнительного меню на текущий день до 10.00.
4. Не допускать в пищу детей недоброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации, не включенных в данное меню. Совместно с комиссией по контролю за организацией и качеством питания воспитанников осуществлять контроль по обеспечению безопасных условий питания.
5. В случае отсутствия каких-либо продуктов производить замену в соответствии с таблицей замена блюд.
Строго соблюдать нормы закладки и выхода готового блюда, технологию его приготовления.
Организовать условия для приема горячей пищи сотрудникам детского сада с 13.00 до 14.00 на своих рабочих местах.
6. Кладовщикам:
 - 6.1 Прием продуктов питания производить по графику, лично, согласно спецификации Контракта, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденного меню - постоянно;
 - 6.2 Прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции - постоянно;
 - 6.3 Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день с 15.00-до 16-00 каждого дня - постоянно;
 - 6.4 Строго следить за закрытием кладовых в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в кладовых- постоянно;

6.5 Производить заказ продуктов в строгом соответствии с данным меню по электронной почте - постоянно;

6.6. Осуществлять оформление меню - постоянно;

6.7 Проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, накопительные ведомости по выполнению натуральных и денежных норм в соответствии с Контрактом, другие документы в соответствии с номенклатурой дел - постоянно.

6.8. Осуществлять контроль за закладкой продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком - постоянно;

6.9. Осуществлять контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в температурном листке - ежедневно;

7. Поварам:

7.1 Строго производить закладку продуктов, согласно меню- требованию и выданным продуктам кладовщиками - постоянно;

7.2 Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточное окно - постоянно; Не допускать прохода помощников воспитателей в горячий цех

7.3 Строго соблюдать режим обеда сотрудников: после получения питания в группы - постоянно;

7.4 Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке - постоянно;

7.5 Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой- постоянно.

8. Заместителю заведующего/медицинской сестре:

8.1. Осуществлять контроль за забором проб по готовым продуктам питания в соответствии с требованиями - постоянно;

8.2. Осуществлять руководство работой комиссии по контролю за организацией питания - постоянно;

8.3 Проводить систематический контроль за организацией питания детей в дошкольном учреждении в группах и пищеблоке с записью в соответствующих журналах - постоянно;

8.4 Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовых, групп – постоянно.

9. Сотрудникам групп (воспитателям, помощникам воспитателей):

9.1 Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня- постоянно;

9.2. Запрещается носить использованную посуду воспитанниками; дети старших и подготовительных групп могут привлекаться только к сервировке столов

9.3. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу и т.д. – постоянно.

