

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 36 Московского района Санкт-Петербурга  
(ГБДОУ детский сад № 36 Московского района Санкт-Петербурга)**

**ПРИКАЗ**

22.08.2024г.

№ 52 - од

**«О назначении ответственных по контролю за  
организацию питания детей в ГБДОУ детский сад № 36»**

В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, во исполнение СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", повышения личной ответственности персонала пищеблока

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания.
2. Питание детей в ГБДОУ детский сад № 36 (далее – ДОУ) осуществлять по примерному 10-дневному меню; утвержденному заведующим.
3. Возложить ответственность к корпусе, расположенному по адресу:
  - ГБДОУ детский сад № 36, расположенный по адресу: ул. Звездная, д.9, корп.2. на заместителя заведующего по АХЧ Александренкову Т.В.
  - ГБДОУ детский сад № 36, расположенный по адресу: ул. Пулковская, д.8, корп.5. на заведующего хозяйством Фукалову Е.А.
- за:
  - 3.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.
  - 3.2. Представлять меню-требование после утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 3.3. Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.
  - 3.4. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;
  - 3.5. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.
  - 3.6. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
  - 3.7. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
  - 3.9. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки. Наличие маркированного уборочного инвентаря условия его хранения. Сбор пищевых
  - 3.10. Соблюдать требования СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых.
  - 3.11 Производить оценку качества поступающих продуктов (бракераж). ознакомление с документацией сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
  - 3.12 Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия, хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
  - 3.13. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
  - 3.14. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.
  - 3.15. Выполнять требования к ведению документации на складе.
  - 3.16. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
  - 3.17. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом,

который подписывается представителями ДООУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

3.18 Обеспечить правильность последовательности (поточности) технологических процессов.

расстановка оборудования в цехах.

3.19. Обеспечить наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.

3.20. Обеспечить оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4. Возложить ответственность на поваров:

4. 1, Контроль санитарного состояния пищеблока.

4,2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность,, температурные режимы).

4.4, Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.

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

4.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы,

4.7. Соблюдать Правила отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме 1 порции, согласно меню, на текущий день, срок хранения контрольного блюда - 48 часов.

5. Контроль организации приема пищи возложить на методиста Селяеву И.М., специалиста по охране труда Фукалову Е.А.:

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

5,2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.

5.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

5.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей" наличие остатков пищи.

5.5. Организация питьевого режима.

6. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками ДООУ возложить на старшую медицинскую сестру Маркову С.И.; специалиста по охране труда Фукалову Е.А.

6,1, Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.

6.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.

6.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л.П.Чернякова

С приказом ознакомлены:

ФИО	Дата	Подпись
Александренкова Т,В.	_____	_____
Ковалева Л.И.	_____	_____
Маркова С.И.	_____	_____
Фукалова Е.А.	_____	_____
Селяева И.М.	_____	_____
Есяян.А.А	_____	_____