

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 108 общеразвивающего вида  
с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей  
Невского района Санкт-Петербурга**

**ПРИКАЗ**

28.09.2022

№ 53

**Об организации питания воспитанников  
ГБДОУ детского сада № 108**

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников и сотрудников в образовательном учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание воспитанников в ГБДОУ детском саду № 108 в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционированием», утвержденным начальником Управления социального питания Барабанщиковым А.В.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2022-2023 учебный год (приложение № 1).

1.2. Утвердить план работы Совета по питанию на 2022-2023 учебный год (приложение № 2).

2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего производством Герасимову О. В.

3. Ответственному за питание Герасимовой О. В.:

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- Определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд.
- При отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка
- В конце меню ставить подписи заведующего производства, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10<sup>00</sup>.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, заведующему производством:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик М. В. Мулюкова.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем ГБДОУ детского сада № 108 и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17<sup>00</sup> предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии заведующего производством О. В. Герасимовой или членов комиссии по питанию.

5.1. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за её ведение возлагается на заведующего производством О. В. Герасимову.

6. Поварам Азимовой В. Г., Алекберовой Г. Г. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

– инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

– картотеку технологии приготовления блюд;

– график выдачи готовых блюд;

– нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

– суточную пробу за 2 суток;

– вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

Наименование группы	Ф.И.О. воспитателей, помощников воспитателей
Первая младшая группа № 1 «Солнышко»	Антропова И. И. Бахтина М. Н. Шелег В. М
Первая младшая группа №2 «Капелька»	Красновская С. В. Маркина С. В. Горбунова О. А.
Вторая младшая № 1 «Растишка»	Стрельцова О. А. Шатинская М. Н. Коршунова Е. А

Вторая младшая №2 «Родничок»	Лисина Ю.А. Санникова Н.Н.
Средняя группа № 1 «Непоседы»	Терешонкова С. А. Федорова Н.М. Мамукова Г.Г.
Средняя группа № 2 «Незабудка»	Маловская Н. А. Тетерина Е. В. Иванова С. В.
Старшая группа № 1 «Теремок»	Шаркова О.В. Лашкова М. В. Цветкова Ю. М.
Старшая группа № 2 «Звёздочка»	Серова Н. Ю. Чеботарева Е. Н. Черникова В. В
Подготовительная группа № 1 «Светлячок»	Шарешик Е. Н. Юлле Е. В. Павлова Т. Е.
Подготовительная группа № 2 «Березка»	Захарова Е.А. Макева С.А. Ячменева Г.Х.

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

9. общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

10. Общий контроль за выполнение приказа возлагаю на себя, заведующего производством Герасимову О.В. и заместителя заведующего М.С. Добролюбову.

11. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующий ГБДОУ д/с № 108

С приказом ознакомлены:



К.А. Пидаль-Росете

М.С. Добролюбова

О.В. Герасимова

Г.Г. Алекберова

В.Г. Азимова

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик М. В. Мулюкова.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем ГБДОУ детского сада № 108 и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17<sup>00</sup> предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии заведующего производством О. В. Герасимовой или членов комиссии по питанию.

5.1. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за её ведение возлагается на заведующего производством О. В. Герасимову.

6. Поварам Азимовой В. Г., Алекберовой Г. Г. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

– инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

– картотеку технологии приготовления блюд;

– график выдачи готовых блюд;

– нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

– суточную пробу за 2 суток;

– вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

Наименование группы	Ф.И.О. воспитателей, помощников воспитателей
Первая младшая группа № 1 «Солнышко»	Антропова И. И. Бахтина М. Н. Шелег В. М
Первая младшая группа №2 «Капелька»	Красновская С. В. Маркина С. В. Горбунова О. А.
Вторая младшая № 1 «Растишка»	Стрельцова О. А. Шатинская М. Н. Коршунова Е. А

Вторая младшая №2 «Родничок»	Лисина Ю.А. Санникова Н.Н.
Средняя группа № 1 «Непоседы»	Терешонкова С. А. Федорова Н.М. Мамукова Г.Г.
Средняя группа № 2 «Незабудка»	Маловская Н. А. Тетерина Е. В. Иванова С. В.
Старшая группа № 1 «Теремок»	Шаркова О.В. Лашкова М. В. Цветкова Ю. М.
Старшая группа № 2 «Звёздочка»	Серова Н. Ю. Чеботарева Е. Н. Черникова В. В
Подготовительная группа № 1 «Светлячок»	Шарешик Е. Н. Юлле Е. В. Павлова Т. Е.
Подготовительная группа № 2 «Березка»	Захарова Е.А. Макева С.А. Ячменева Г.Х.

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

9. общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

10. Общий контроль за выполнение приказа возлагаю на себя, заведующего производством Герасимову О.В. и заместителя заведующего М.С. Добролюбову.

11. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующий ГБДОУ д/с № 108

С приказом ознакомлены:



К.А. Пидаль-Росете

М.С. Добролюбова

О.В. Герасимова

Г.Г. Алекберова

В.Г. Азимова