



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Государственное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение детский сад № 59
Красносельского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 59 Красносельского района СПб)

30.08.2024

ПРИКАЗ

№ 133 -А

Об организации питания
воспитанников ДООУ в 2024-2025 учебном году

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДООУ в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным лицом за организацию питания в ДООУ старшего воспитателя Русакову Т.П., в ее отсутствие исполняющим обязанности назначить заместителя заведующего по АХР Фабижевскую Е.В.
2. Всем работникам ДООУ строго соблюдать требования СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" от 28 сентября 2020 года N 28
3. В ГБДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН создать следующие условия для организации питания детей:
 - производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснастить необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным) и инвентарем;
 - разработать и утвердить порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).
4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществлять медицинскому работнику (членам бракеражной комиссии, ответственному за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносить в бракеражный журнал готовой продукции.
5. Воспитателям и помощникам воспитателя групп:
 - строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
 - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.
- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

6. Кладовщику:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- вести необходимую документацию;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

7. Работникам пищеблока:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц, согласно утвержденному графику;
- запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания на пищеблоке.

8. В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб, возложить ответственность за снятие и хранение суточных проб на поваров. Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.

Заведующий



И.О.Гуменюк