

ПРИКАЗ

22.11.2024

№ 17/2-ОД

*Об организации питания детей
на 2024/2025 учебный год*

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ГБДОУ детском саду № 107 Невского района Санкт-Петербурга (далее – ОУ), строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 25.11.2024 г. питание детей в ОУ в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования», согласованное Управлением социального питания. При организации питания детей руководствоваться санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Заместителю заведующего Добролюбовой М.С. производить постоянный контроль за наличием маркировки посуды, инвентаря и спецодежды на пищеблоке и в продуктовых кладовых.
3. Возложить ответственность на Телеш Я.В., временно исполняющей обязанности кладовщика за:
 - заказ и получение продуктов у поставщиков, их хранение и выдачу из кладовой;
 - своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов (обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ОУ и поставщика в лице экспедитора);
 - наличие всей необходимой сопроводительной документации (сертификаты, товарные ярлыки);
 - выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
 - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 10.00;
 - ежемесячное проведение сверки остатков продуктов питания с бухгалтером Централизованной бухгалтерии Администрации Невского района (при необходимости – чаще);
 - содержание кладовых в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
 - поддержание необходимого температурного режима в кладовых и холодильниках;
 - контроль за влажностью воздуха в кладовых.
4. Телеш Я.В., ответственному лицу за работу в программе питания «Вижен-Софт», составлять меню-требование накануне дня, указанного в меню, учитывая следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, просчитывая норму выхода блюд;
 - при несоответствии выхода блюда набору продуктов, производить корректировку количества продуктов, как в наибольшую, так и в наименьшую сторону;
 - при отсутствии видов продуктов в соответствии с технологическими картами допускается замена, не ухудшающая блюдо, с уведомлением заведующего;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
 - указывать в меню количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, повара, принимающего продукты из кладовой и заведующего;
 - предоставлять меню для утверждения заведующим накануне дня, указанного в меню;
 - в меню, вывешиваемом для родителей, указывать объем порций и калорийность блюд на каждый прием пищи;
 - изменения в меню разрешается вносить только в исключительных случаях, связанных с резким изменением контингента детей или нарушением поставок продуктов с разрешения заведующего;
 - своевременно и правильно заполнять накопительные ведомости, бракеражные журналы сырой и готовой продукции, салатов.

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с «Технологическими картами»;
- закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику в присутствии членов комиссии;
- производить отбор суточных проб в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- обеспечить хранение продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- работать по утвержденному заведующим графику.

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима.

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Организовать в ДОУ питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДОУ.

8.1. Контроль за наличием кипяченой воды в группе и организацией питьевого режима возложить на помощников воспитателя.

9. Ответственность за организацию питания детей в группе несет воспитатель группы.

И. о. заведующего



Я. В. Телеш

Добролюбова М.С.
Чубей В.А.

УТВЕРЖДАЮ
И. о. заведующего ГБДОУ д/с № 107
Невского района Санкт-Петербурга
Я. В. Телеш
Приказ № 17/2 от 22.11.2024

График выдачи кипяченой воды с пищеблока на группы
в 2024-2025 учебном году

Группа	Время
Группа раннего возраста «Эколята»	07:30
Группа раннего возраста «Мастерята»	
Младшая группа «Строители»	10:30
Средняя группа «Спортсмены»	13:30
Средняя группа «Художники»	16:00
Старшая группа «Артисты»	
Старшая группа «Музыканты»	

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заведующего ГБДОУ д/с № 107
Невского района Санкт-Петербурга
Я. В. Телеш
Приказ № 17/2 от 22.11.2024

График выдачи готовых блюд с пищеблока на группы
в 2024-2025 учебном году

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Группа раннего возраста «Эколята»	8:05	9:35	11:20	15:28
Группа раннего возраста «Мастерята»	8:08	9:40	11:27	15:25
Младшая группа «Строители»	8:11	9:45	11:50	15:22
Средняя группа «Спортсмены»	8:14	9:50	12:10	15:19
Средняя группа «Художники»	8:17	9:55	12:17	15:16
Старшая группа «Артисты»	8:20	10:00	12:24	15:13
Старшая группа «Музыканты»	8:23	10:05	12:31	15:10