



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.

№ 71-ОД

«об ответственности сотрудников за контролем питания»

В соответствии с Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 учебном году в ГБДОУ № 86:

Приказываю

1. Возложить ответственность по контролю за организацией питания:
 - на заведующего Сливарь О.В., на ст. воспитателя Батракову Ю.В. (ул. Народная, 38)
 - на заместителя заведующего Донскую Е.Н. (ул. Новоселов, д. 53)
2. Возложить ответственность за контроль за своевременностью доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада на кладовщиков Костылеву Т.Ю. (ул. Народная, 38), на Василькову М.Д. (ул. Новоселов, д. 53)
3. Обнаруженные некачественные продукты или их недовеса оформляются актом, который подписывается представителями ГБДОУ детский сад № 86 и поставщика.
4. Назначить кладовщиков Костылеву Т.Ю. (ул. Народная, 38), Василькову М.Д. (ул. Новоселов, д. 53) ответственными за написание меню-требования на питание детей, посещающих дошкольное учреждение.
- 4.1. Меню-требование выписывать согласно «Примерному циклическому десятидневному меню ГБДОУ № 86, скорректированному на основании утвержденного 01.02.2021 г. «Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга «Примерного циклического десятидневного меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов, используя СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Примерному циклическому десятидневному меню ГБДОУ № 86, скорректированному на основании утвержденного 01.02.2021 г. «Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга «Примерного циклического десятидневного меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов».
- 4.2. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.3. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи соответствующих лиц.

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

4.5. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания на пищеблоке — поварам разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов Комиссии по питанию.

6. Запись о проведенном контроле закладки основных продуктов в котлы производить в специальном журнале, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на кладовщиков.

7. Поварам Григорьевой Т.В., Родионовой Н.С., Солаха И.В. необходимо:

- Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы Комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- Производить закладку продуктов в котёл по графику закладки в присутствии членов комиссии.

8. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

9. 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;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

10. Ответственность за контроль за организацией питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей по группам. Контроль осуществляют ответственные лица по корпусам.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



О.В. Сливарь

О.В. Сливарь