

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №67
компенсирующего вида Кировского района Санкт-Петербурга
198261, г. Санкт-Петербург, пр. Маршала Жукова, д. 70, к.3, тел/факс 759-25-12, 750-13-30
ИНН: 7805145393 КПП: 780501001

Выписка из приказа

от 26.08.2024 № 50-од

Об организации питания детей на 2024-2025 учебный год

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ГБДОУ, 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:

2. Возложить ответственность за организацию и контроль рационального питания детей на **медицинскую сестру диетическую Смирнову О.В.:**

Ответственному за организацию питания Смирновой О.В.:

- 2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - меню-заказ вести в электронном виде;
 - контролировать своевременное подписание меню-заказа медсестрой, кладовщиком, одним из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего;
- 2.3. Предусматривать в меню замену продуктов для детей аллергиков.
- 2.3.1. Утвердить список детей аллергиков согласно приложению;
- 2.4. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- 2.5. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 10-00 текущего дня.
- 2.6. Ежедневно брать пробы приготовленной пищи и хранить их в установленном месте и таре 48 часов. Для забора проб в меню-заказе указывать 1 порцию в завтрак, обед и полдник.
- 2.6.1. При заборе проб строго руководствоваться инструкцией и нормативно-правовой базой.
- 2.6.2. Стерилизацию банок и приборов для проб осуществляют повара. Хранят стерилизованные банки и приборы в специальных контейнерах.
- 2.7. Строго следить за санитарным состоянием пищеблока и кладовых;
- 2.8. Не допускать присутствия посторонних лиц на пищеблоке и контролирующих сотрудников без халатов.
- 2.9. Следить за внешним видом и спецодеждой сотрудников пищеблока и помощников воспитателя, получающих питание.
- 2.10. Контролировать организацию питания на группах: раздаточный контроль, сервировка стола, оценка подачи блюд детям.
- 2.11. Контролировать поставку продуктов питания, незамедлительно делать возврат некачественных продуктов поставщику, с составлением соответствующего акта.
- 2.12. Вести табель учета посещаемости детей в электронном виде.
- 2.13. Проводить лабораторные исследования готовой продукции и сырья в соответствии с программой производственного контроля ОУ.

Заведующий:

К.В. Батусова