

Государственное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение Детский сад № 109
Центрального района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

30.08.2024 г.

№ 29

г. Санкт-Петербург

**Об организации питания в ГБДОУ детский сад № 109 Центрального района Санкт –
Петербурга на 2024-2025 учебный год**

В целях обеспечения полноценного питания детей, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на Головачеву О. И. за:
 - 2.1. Ежедневное вывешивание меню и рекомендуемого набора продуктов;
 - 2.2. Контроль, правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.3. Ежедневное проведение С- витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.4. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.5. Снятия пробы и записи в специальном бракеражном журнале «готовых блюд», оценке готовых блюд и разрешения их выдачи;
 - 2.6. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
 - 2.7. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, и х хранения, маркировки, и правильного использования по назначению, и их обработке.
3. Создать бракеражную комиссию, и возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в Котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на Зам.зав. по АХР Бирулеву Г.М., за:
 - 4.1. Бесперебойную работу холодильно- технического оборудования.
5. Возложить ответственность на повара за:
 - 5.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение с- витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин;
 - 5.3. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
6. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - 6.1. Обеспечения приема пищи детьми;
 - 6.2. Соблюдения санитарно- гигиенических условий приема пищи;
 - 6.3. Формирования навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 6.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
7. Утвердить ежедневное меню и режим организации питания.
8. Контроль, за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ № 109 _____ И. Б. Егорова