

## ПРИКАЗ

31.08.2023 г.

№ 109

### **Об организации питания в ГБДОУ № 6 комбинированного вида Пушкинского района Санкт-Петербурга «Речецветик»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей посещающих ГБДОУ № 6 Пушкинского района Санкт-Петербурга «Речецветик», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, выполнения норм и калорийности на основании Закона Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 "О социальном питании в Санкт-Петербурге", статьи 108 Трудового Кодекса Российской Федерации (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022), а также в рамках осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

I. 1. Осуществлять организацию питания детей на основании «Положения об организации питания в ГБДОУ № 6 комбинированного вида Пушкинского района Санкт-Петербурга «Речецветик»», в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным Управлением социального питания и утвержденным Роспотребнадзором для детей в возрасте: от 3 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием детей в государственных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с распоряжения заведующего ГБДОУ № 6 Натальи Юрьевны Леонтьевой.

2. Возложить ответственность за организацию рационального детского питания на кладовщика Светлану Владиславовну Романцевич и медицинскую сестру Татьяну Владимировну Бусыгину (поликлиника № 49) в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ответственным за организацию питания воспитанников ГБДОУ № 6: кладовщику Светлане Владиславовне Романцевич и медицинской сестре Бусыгиной Татьяне Владимировне:

2.1. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

2.2. при составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам или замену блюда;
- ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, и заведующего;
- представлять меню и меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- оформлять возврат и добор продуктов (корректировку) в меню не позднее 9.00 текущего дня;

Администрация Пушкинского района Санкт-Петербурга  
Отдел образования  
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 6  
комбинированного вида Пушкинского района Санкт-Петербурга «Речевцетик»

– один раз в 10 дней контролировать выполнение выдачи среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, а при необходимости проводить коррекцию питания в следующей декаде;

- возникающие вопросы координировать с Советом по питанию;
- разработать график закладки продуктов на пищеблоке (приложение к приказу).

3. Контроль по закладке продуктов возлагается на заведующего ГБДОУ № 6, заведующего хозяйством и воспитателей групп. Результаты контроля фиксировать в листе контроля выдачи/закладки продуктов который находится на пищеблоке.

4. Выдачу готовой пищи разрешить только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд о том, что проба снята, делать органолептическую оценку, включая оценку степени готовности продукта. Обязательно ставить время изготовления блюда, разрешение к реализации с обязательной отметкой ответственного исполнителя и лица, проводившего бракераж. Поварам перед выдачей готовой продукции выставлять контрольную порцию на сад. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню - требования.

5. Назначить ответственных за обеспечение безопасности воспитанников при использовании продуктов питания:

- поваров: Степенко Наталью Евгеньевну, Дубову Оксану Николаевну;
- кладовщика Светлану Евгеньевну Романцевич;
- кухонного рабочего Нифантьеву Елену Владимировну;
- медицинская сестра Бусыгина Татьяна Владимировна (поликлиника № 49);
- воспитатели групп;
- помощники воспитателей групп.

6. Сотрудникам пищеблока - поварам, кладовщику:

– разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню - требованию;

– за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность кладовщик Романцевич Светлане Владиславовне.

– обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями бракеражной комиссии ГБДОУ (заведующий, заведующий хозяйством, медсестра, воспитатель кладовщик, повар) и поставщик, в лице экспедитора.

7. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повару.

8. В целях организации контроля за приготовлением пищи, закладку основных продуктов в котёл производить в присутствии медицинской сестры или членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

7.30 – масло в кашу;

8.00 – мясо в 1-е блюдо;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

Администрация Пушкинского района Санкт-Петербурга  
Отдел образования  
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 6  
комбинированного вида Пушкинского района Санкт-Петербурга «Речецветик»

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке. Ответственность за ее ведение возлагается на поваров Оксану Николаевну Дубову и Наталью Евгеньевну Степенко.

9. Поварам Наталье Евгеньевне Степенко и Оксане Николаевне Дубовой строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 °С на поваров Оксану Николаевну Дубову и Наталью Евгеньевну Степенко за правильность (контроль) отбора суточных проб - на медицинскую сестру Татьяну Владимировну Бусыгину.

11. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд; утвержденное меню;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора.

12. Назначить ответственных за обработку яиц поваров Степенко Н.Е. и Дубову О.Н.

13. Назначить ответственного за приемку и проведение экспертизы товара кладовщика Романцевич С.В..

14. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей, закрепленные за данной группой.

15. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

**II.** В целях обеспечения контроля за организацией и качеством питания в ГБДОУ № 6 создать Совет по питанию и бракеражную комиссию.

**III.** 1. Для организации питания работников ГБДОУ № 6:

1.1. разрешить перерыв для отдыха и питания продолжительностью 30 минут с 13.30 до 14.00 той категории работников, чей график работы составляет 8 часов в специально отведенном помещении под № 28. Обед должен быть из своих продуктов, чай кипятить на пищеблоке, не оставлять горячий кипяток вблизи детей.

1.2. Не использовать детское питание с пищеблока для работников ГБДОУ;

**IV.** Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.Ю. Леонтьева

Администрация Пушкинского района Санкт-Петербурга  
Отдел образования  
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 6  
комбинированного вида Пушкинского района Санкт-Петербурга «Речецветик»

Приложение к приказу  
от 31.08.2023 г. № 109

График контроля закладки продуктов питания на пищеблоке  
ГБДОУ № 6 комбинированного вида Пушкинского района Санкт-Петербурга «Речецветик»

| День недели | Время | Ответственный          | Закладка продуктов         |
|-------------|-------|------------------------|----------------------------|
| Понедельник | 7.00  | Воспитатель группы № 1 | Для приготовления завтрака |
| Вторник     | 7.00  | Воспитатель группы № 2 | Для приготовления завтрака |
| Среда       | 7.00  | Воспитатель группы № 3 | Для приготовления завтрака |
| Четверг     | 7.00  | Воспитатель группы № 4 | Для приготовления завтрака |
| Пятница     | 7.00  | Воспитатель группы № 7 | Для приготовления завтрака |
| Ежедневно   | 11.30 | Заведующий             | Для приготовления обеда    |
| Ежедневно   | 13.00 | Заведующий хозяйством  | Для приготовления полдника |