



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 26
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИКАЗ

«20» августа 2024г.

№ 89А/24

«О создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся в ГБДОУ №26 в 2024-2025 учебном году»

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацию питания в ГБДОУ №26 в учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовывать 4-х разовое питание: горячее питание (завтрак, обед, полдник)+ облегченное питание в виде второго завтрака воспитанников учреждения в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню контрактом
2. Утвердить график закладки основных продуктов. (Приложение №1)
3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы. (Приложение №2)
4. Утвердить План работы Совета по питанию. (Приложение №3)
5. Назначить ответственного за организацию питания в ГБДОУ №26 (Приказ №90А/24 от 20.08.2024)
7. На медицинскую сестру, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ

8..Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиков питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп.

9. Зам.зав. по АХР Горбачевой К.С., завхозу Облап О.Ю.:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-и- тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей пищеблока.

10. Работникам пищеблока:

- работать только по утвержденному заведующим ГБДОУ и правильно оформленному меню;- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным

-работать только по утвержденному заведующим ГБДОУ и правильно оформленному меню;- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам - производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику; - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;- картотеку технологических карт приготовления блюд;- журнал здоровья работников пищеблока; - медицинскую аптечку; -графики закладки основных продуктов; - графики выдачи готовых блюд на группы; - объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда; - суточную пробу (за 2 суток);- вымеренную посуду с указанием объема блюд; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал бракеража готовой продукции;- журнал пищевой продукции- входной контроль.

12.Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

13.Всем работникам ГБДОУ №26 строго соблюдать требования СанПиН 2.4.36.48-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Заведующий ГБДОУ №26



/Семенова А.В./