



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

---

## ПРИКАЗ

*«30» августа 2021г.*

*№ 106А/21*

**«О создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся в ГБДОУ №26 в 2021-2022 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. Утвердить Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся в ДОУ
2. Утвердить Положение об организации питания сотрудников ДОУ
3. 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
4. Утвердить график закладки основных продуктов.
5. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
6. Утвердить график питания детей в группах.
7. Утвердить План работы Совета по питанию.
8. Назначить ответственного за организацию питания в ГБДОУ №26
9. На медицинскую сестру, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ
10. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп.
11. 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 расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и- тепло снабжения);
  - организовать контроль за выполнением должностных обязанностей пищеблока.

## 12. Работникам пищеблока:

- 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;

## 13. 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.

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

15. 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./

