

Номер	Дата
1/15-р	09.01.2024

ПРИКАЗ

Об организации питания обучающихся в 2024 году

В целях улучшения организации питания в ГБДОУ детский сад компенсирующего вида № 118 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга и в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие цикличное меню. Запрещается вносить изменения в цикличное меню.
2. Утвердить меню-раскладку и ввести ее действие.
3. Ввести в действие технологические карточки-раскладки кулинарного изделия (блюда).
4. Назначить поваров Федорову Л.Г., Банькову Н.А. ответственными лицами за соблюдение технологии приготовления пищи.
5. Поварам Федоровой Л.Г., Баньковой Н.А. готовить пищу строго по технологическим карточкам-раскладкам.
6. Поварам Федоровой Л.Г., Баньковой Н.А. при приготовлении пищи руководствоваться СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28.
7. Назначить поваров Федорову Л.Г., Банькову Н.А. ответственными за отбор и хранение суточных проб готовой продукции. При отборе и хранении суточных проб руководствоваться СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28: Суточная проба отбирается в полном объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +4 С0 в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приёма пищи и датой отбора.
8. Выдавать готовую пищу только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией.
9. Результаты контроля членам бракеражной комиссии регистрировать в специальном журнале.
10. Членам Бракеражной комиссии руководствоваться СП 2.4.3648-20: Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
11. Назначить Печерскую В.В., заведующего хозяйством, ответственной за соблюдением санитарных правил получения готовой пищи помощниками воспитателей групп и доставку её в групповые помещения.
12. Назначить ответственными за организацию питания детей в каждой группе:
 - Группа №1: воспитатели – Пашнина Е.П., Костюк О.В., помощник воспитателя – Тихонова Н.А.
 - Группа №2: воспитатели – Бирюкова Т.Б., Голубева В.А., помощник воспитателя – Архипова Е.А.
 - Группа №3: воспитатели - Силина Н.С. Гаврилина Н.А., помощник воспитателя – Янбухтина М.В.
 - Группа №4: воспитатели – Соловьева Н.А., Мальцева Т.В., помощник воспитателя – Конусова И.Г.
13. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий _____

Колесова Е.В.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 305635189186826168010400438383193104950455390082

Владелец Колесова Елена Валерьевна

Действителен с 01.04.2024 по 01.04.2025