



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
АДМИНИСТРАЦИЯ НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД №127
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

192076, Санкт-Петербург г, Рыбацкий пр-кт, д 43, корп 2 , литер А
Телефон: 8-812-700-79-78, факс 8-812-700-79-78

ПРИКАЗ

«28» августа 2024 г.

№ 103-ТД

«Об организации питания в ГБДОУ детский сад №127 Невского района Санкт-Петербурга в 2024-2025 учебном году»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ГБДОУ в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32 Об утверждении Санитарно-Эпидемиологических правил и норм 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 медицинскую сестру Доброву Н.М. за:
 - 2.1. контроль правильной кулинарной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.2. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.3. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Возложить ответственность на заведующего Трухову А.А. за:
 - 3.1. бесперебойную работу кухонного оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
4. Возложить ответственность на кладовщика Горскую Е.А. за:
 - 4.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 - 4.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

- 4.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 4.4. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 4.5. работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на заведующего производством Ермацан Ю.С 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, 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 помощников воспитателей за:

- 6.1. своевременное получение готовых блюд в соответствии с расписанием получения пищи;
- 6.2. транспортировку готовых блюд в групповые помещения, в соответствии с требованиями СанПиН;
- 6.3. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- 6.4. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7. Возложить ответственность на воспитателей за:

- 7.1. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 7.2. обеспечение приема пищи детьми;

6. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой

Заведующий ГБДОУ №127 _____

С приказом ознакомлен:

