



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
Государственное бюджетное дошкольное общеобразовательное учреждение  
детский сад № 55 Приморского района Санкт-Петербурга  
(ГБДОУ № 55 Приморского района Санкт-Петербурга)**

**ПРИКАЗ**

от 09.01.2024

№ 4/24-О

*«О назначении ответственных за организацию контроля питания воспитанников ГБДОУ № 55 2023-2024 гг.»*

В целях организации питания воспитанников в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и контракта № 0172200004923000252/55дс от 11.12.2023 г. на оказание услуг по организации горячего питания, заключенного с Акционерным обществом «ФИРМА ФЛОРИДАН»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственными за организацию контроля питания сроком на 2023-2024 учебный год:

- Н.В. Никишина, Зам. заведующего по АХР;
- О.Ф. Алёшина, Заведующий хозяйством;
- Т.Н. Тиунова, старший воспитатель (Коломяжский пр-кт., д. 5, корп. 2, стр. 1);
- В.В. Смирнова, старший воспитатель (Богатырский пр-кт., д. 2Б).

2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по десятидневному цикличному меню, утвержденному заведующим.

3. Возложить ответственность на Заведующего хозяйством за:

3.1. Контроль за составлением меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить контроль за возвратом и добавкой продуктов при изменении количества детей свыше 5 человек или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.

3.2. Контроль за представлением меню-требования для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. Периодический контроль за ведением закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.

3.4. Контроль за ведением бракеража готовой продукции согласно десятидневному цикличному меню.

3.5. Проверка калорийности для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка.

3.6. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.

3.7. Контроль за сбором пищевых отходов.

3.8. Оценка качества поступающих продуктов. В период периодической проверки ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

3.9. Контроль за соблюдением правил и норм санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

3.10. Контроль за соблюдением сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

3.11. Обнаруженные некачественные продукты оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ, представителями ООО «Флоридан» и отправляется на продуктовую базу.

4. Возложить ответственность на О.Ф. Алёшину, заведующего хозяйством за:

4.1 Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.

4.2 Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.

4.3 Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней.

4.4 Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения.

4.5 Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

4.6 Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада.

4.7 Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.

4.8 Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.

5. Возложить ответственность на Заведующего хозяйством:

5.1 Контроль санитарного состояния пищеблока;

5.2 Контроль за закладкой необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.

5.3 Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.4. Периодический контроль за Соблюдением правила холодной (первичной) обработки сырья. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

5.5 Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд, по техническим картам утвержденного десятидневного циклического меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.

5.6 Контроль за соблюдением утвержденного графика выдачи питания в группы.

5.7 Контроль за соблюдением правил отбора и хранения суточной пробы пищи, срок хранения контрольного блюда – 48 часов.

6. Контроль организации приема пищи возложить на В.В. Смирнову и Т.Н. Тиуну, старших воспитателей:

6.1 Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).

6.2 Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.

6.3 Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

6.4 Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.

6.5 Обеспечить педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.

6.6 Обеспечить проверку организации питания в соответствии с журналом (табелем) посещаемости детей.

7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий ДОУ № 55  
Приморского района  
Санкт-Петербурга



С.Н. Матвиенко