

ПРИКАЗ

От 01.09.2023г.

№ 31

«Об организации питания в ГБДОУ детском саду № 92 Невского района на 2023-2024 учебный год»

На основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Питание в ГБДОУ № 92 Невского района организовать в соответствии с циклическим десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания, утвержденным Начальником Управления Социального питания Правительства Санкт-Петербурга от 01 февраля 2021 года .

2. Назначить ответственных за составление ежедневного меню-требования на выдачу продуктов питания:

по адресу: Октябрьская наб., д.12, кор.6, литера А

- Андрееву М.А. кладовщика

по адресу: Русановская ул., д.16, кор.2, строение 1

- Гребенникову С.С. заведующего хозяйством

по адресу: Русановская ул., д.9, кор.2, строение 1

-Маликову М.В. кладовщика

3. Назначить ответственных за утверждение ежедневного меню-требования на выдачу продуктов питания и ежедневного меню для детей с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет:

по адресу: Октябрьская наб., д.12, кор.6, литера А; Русановская ул., д.9, кор.2, строение 1

- Мягкову Ж.В. заведующего

по адресу: Русановская ул., д.16, кор.2, строение 1

- Муляк Н.В. заместителя заведующего

4. Строго соблюдать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8.1.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню использовать продукцию промышленного выпуска, обогащенные витаминами и

микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Данные о витаминизации заносить в журнал проведения витаминизации и хранить один год.

8.2.3. Выдачу готовой пищи разрешать только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрировать в специальном журнале. 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.

8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирать прокипяченными ложками в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохранять в течение не менее 48 часов при температуре +2+6 С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами промаркировать с указанием приема пищи и датой отбора.

8.2. Питание детей (с заболеваниями: сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) организовать в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания на основе соответствующих норм питания и меню. Проводить замену блюд детям с заболеваниями на основании справки от аллерголога.

5. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции осуществляют ответственные по зданиям:

по адресу: Октябрьская наб. д.122, к.6. литера А

- Степанова Е.Н. медицинская сестра

по адресу: Русановская ул., д.16, кор.2, строение 1

- Ильина В.И. медицинская сестра

по адресу: Русановская ул., д.9, кор.2, строение 1

- медицинская сестра

Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий:



Мягкова Ж.В.