

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Центр развития ребенка - детский сад № 66  
Приморского района Санкт-Петербурга  
197373, Санкт-Петербург, Комендантский пр.34, корп.2, тел.(факс) (812)307-38-96  
ОКПО 48004740 ОКОГУ 23900 ИНН/КПП 7814046430 / 781401001

## П Р И К А З

от 28.08.2024

№ 172/4-од

**«О назначении ответственных лиц за организацию питания в ГБДОУ ЦРР детском саду №66  
Приморского района Санкт-Петербурга на период 2024 -0 2025 учебного года»**

Во исполнении нормативно – правовых документов:

-СП 2.4. 3648-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28;  
-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32;  
-СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасных и (или) безвредных для человека факторов среды обитания» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2;  
- Методические рекомендации по организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 утвержденные главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой от 02.03.2021г;  
СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) утвержденными. Постановлением главного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. № 16  
-Закона Санкт – Петербурга № 569-95 от 24.09.2018 «О социальном питании в Санкт - Петербурге»; Постановления Правительства Санкт –Петербурга «О мерах по реализации закона Санкт- Петербурга от 23.07 2009 № 873 «О социальном питании в Санкт - Петербурге»,

с целью поддержания качества питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Центра развития ребенка – детского сада №66 Приморского района Санкт-Петербурга на 2024 – 2025 учебный год на двух площадках учреждения,

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Считать утратившим силу Приказ от 29.08.2023 №54-од «О назначении ответственных лиц за организацию питания в ГБДОУ ЦРР детском саду №66 на 2023 – 2024 учебный год»
2. Назначить ответственными лицами за организацию питания в ГБДОУ ЦРР детском саду №66 Приморского района Санкт-Петербурга следующих лиц:

На основной площадке по адресу: СПб, Комендантский пр.д.34, корп.2

- 2.1. Полищук Анну Михайловну, специалиста по закупкам, а также ответственное лицо за организацию питания в детском саду (на время вакансии заместителя заведующего по АХР), за своевременность организации, обеспеченность полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля, за бракераж, контроль деятельности пищеблока, санитарное состояние помещений пищеблока, буфетных помещений в групповых, инвентаря, посуды, выполнений правил личной гигиены персонала групп и пищеблока, создание комфортных условий (температурных и визуальных) работы.

2.2. **Полищук Анну Михайловну** – **специалиста по закупкам**, за организацию и обеспечение санитарного контроля в групповых и производственных помещениях, за организацию и проведение медицинских осмотров и мероприятий.

2.3. **Храмцову Татьяну Владимировну** – старшего воспитателя, за обеспечение условий воспитательно-образовательного процесса и организацию питания детей в группах, координацию работы обслуживающего персонала по подготовке места для приема пищи, мотивацию к самообслуживанию воспитанников (сервировка столов).

2.4. **Шеф- повара Гулакову Валентину Михайловну** - за непосредственную организацию приготовления блюд и выдачу их на группы: ежедневное ведение бракеража готовой продукции, сверяя его с меню на соответствие набора продуктов по меню, ежедневно проводить пробу готовых блюд и закладывать пробу на хранение в соответствии с требованиями Роспотребнадзора, следить за состоянием тары для проб, её маркировки. Выполнять график получения пищи помощниками воспитателей. Совместно с бракеражной комиссией контролировать закладку продуктов в котел и отпуск блюд из кухни на группы. Осуществление контроля за соблюдением персоналом пищеблока стандартов гигиены, обеспечением санитарной чистоты оборудования и инвентаря.

2.5. **Яблочкову Светлану Николаевну**, кладовщика – за обеспечение написания меню в соответствии с технологическими картами, проверку качества продуктов при поступлении и правильность хранения запасов продуктов. Осуществление контроля химического состава фактически приготовленных блюд и рационов (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, энергетической ценности и др.), оформление в установленном порядке служебной документации (в т.ч. бракеражных журналов).

#### **На второй площадке:**

2.6. **Тихомирову Наталью Владимировну** – **завхоза**, за своевременность организации, обеспеченность, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля, за бракераж, контроль деятельности пищеблока, санитарное состояние помещений пищеблока, буфетных помещений в групповых, инвентаря, посуды, выполнение правил личной гигиены персонала групп и пищеблока, создание комфортных условий (температурных и визуальных) работы.

2.7. **Полищук Анну Михайловну** – **специалиста по закупкам**, за организацию и обеспечение санитарного контроля в групповых и производственных помещениях, за организацию и проведение медицинских осмотров и мероприятий.

2.8. **Плюту Маргариту Викторовну** – старшего воспитателя, за обеспечение условий воспитательно-образовательного процесса и организацию питания детей в группах, координацию работы обслуживающего персонала по подготовке места для приема пищи, мотивацию к самообслуживанию воспитанников (сервировка столов).

2.9. **Шеф-повара Мильчакову Дарью Сергеевну** - за непосредственную организацию приготовления блюд и выдачу их на группы: ежедневное ведение бракеража готовой продукции, сверяя его с меню на соответствие набора продуктов по меню, ежедневно проводить пробу готовых блюд и закладывать пробу на хранение в соответствии с требованиями Роспотребнадзора, следить за состоянием тары для проб, её маркировки. Выполнять график получения пищи помощниками воспитателей. Совместно с бракеражной комиссией контролировать закладку продуктов в котел и отпуск блюд из кухни на группы. Осуществление контроля за соблюдением персоналом пищеблока стандартов гигиены, обеспечением санитарной чистоты оборудования и инвентаря.

2.10. Чарикову Лину Викторовну, кладовщика – за обеспечение написания меню в соответствии с технологическими картами, проверку качества продуктов при поступлении и правильность хранения запасов продуктов. Осуществление контроля химического состава фактически приготовленных блюд и рационов (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, энергетической ценности и др.), оформление в установленном порядке служебной документации (в т.ч. бракеражных журналов).



Л. П. Вишневская