

**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 «29» августа 2023г.

№ 54-ОД

**«О назначении ответственных лиц за организацию питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Центр развития ребенка - детский сад № 66 Приморского района Санкт-Петербурга на период 2023 – 2024 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 2023-2024 учебный год,**

**а также в связи с открытием 2-й площадки по адресу: СПб, проспект Авиаконструкторов, дом 31, корпус 2, литера А,**

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Считать утратившим силу Приказ от 11.01.2023 г №03-ОД «О назначении ответственных лиц за организацию питания в ГБДОУ ЦРР детский сад №66 на 2022 г.»
2. Назначить ответственными лицами за организацию питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Центр развития ребенка - детский сад № 66 Приморского района Санкт-Петербурга на 2023 – 2024 учебный год:

**На основной площадке:**

2.1. **Барканову Раису Владимировну – 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, выполнение 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