



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 334 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС «НЕВСКАЯ ПЕРСПЕКТИВА»

ПРИКАЗ

30.08.2024г.

№474-6

**«Об организации питания в 2024-2025 учебном году»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, согласно контракта с АО «КСП «Волна» от 27.12.2023г. № 0172200004723000287-334 на оказание услуг питания детей дошкольного возраста

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в структурном подразделении «Детский сад» ГБОУ школы № 334 Невского района Санкт-Петербурга в соответствии с «Примерным циклическим 10дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Невского района Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов» согласованным управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга от 29 декабря 2014 года N 1284года (с изменениями на 27 июня 2022 года) и утвержденным Советом по питанию администрации Невского района 26.06.2014 года.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего отделением по согласованию с медицинскими работниками и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара АО «КСП «Волна» Р.И.Римшу.

3. Персоналу пищеблока АО «КСП «Волна»:

3.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

3.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

3.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.

3.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.

3.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

3.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

3.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

3.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

3.9. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр по направлению АО «КСП «Волна».

3.10. Неукоснительно выполнять инструкций по охране труда и ТБ, инструкций по работе с оборудованием.

