



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 9 общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением деятельности по познавательно-речевому
развитию детей Красносельского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 9 Красносельского района Санкт-Петербурга)

ПРИКАЗ

30.08.2023

№ 82-А

**Об организации питания детей
в 2023-2024 учебном году**

С целью повышения ответственности и неукоснительного соблюдения всех норм и правил при организации питания детей в детском саду по организации сбалансированного и рационального питания, а также в рамках осуществления в 2023-2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Назначить ответственными лицами за организацию питания в детском саду:

- 1.1. Медицинскую сестру
- 1.2. Повара детского питания
- 1.3. Заместителя заведующего по образовательной работе
- 1.4. Кладовщика
- 1.5. Заведующего хозяйством
- 1.6. Воспитателей групп (лиц их заменяющих).

2. Ответственным лицам за организацию питания руководствоваться следующими документами:

- 2.1. Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников ГБДОУ детского сада № 9 Красносельского района Санкт-Петербурга;
- 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 2.3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, изготовлению и оборота способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- 2.4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 2.5. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»;
- 2.6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- 2.7. СанПиН 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 2.8. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996г. №2-ФЗ;

- 2.9.ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 2.10.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ;
- 2.11.СП1.1.1058-01«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 2.12.Закон СПб «О социальном питании в Санкт-Петербурге» № 569-95 от 24.09.2008;
- 2.13.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
- 2.14.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
- 2.15.Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20»;

3.Медицинской сестре

3.1.Осуществлять постоянный контроль за:

- *качеством доставляемых продуктов питания;
- *их правильным хранением;
- *правильностью отбора и хранения суточной пробы;
- *соблюдением сроков реализации;
- *соблюдением суточных норм питания на основании 10 дневного меню;
- *качеством приготовления пищи на пищеблоке;
- *соответствием пищи физиологическим потребностям детей;
- *доведение пищи до детей на группах;
- *правильным хранением и своевременным использованием скоропортящихся продуктов питания (мясо, рыба, молоко, кисломолочные продукты, масло сливочное);
- *выполнение натуральных норм продуктов;
- *соблюдением технологии приготовления пищи;
- *соблюдение личной гигиены работниками пищеблока;
- *соблюдением работниками пищеблока правил обработки сырых и вареных продуктов;
- *соответствие объема приготовленного блюда количеству детей;
- *правильной организацией питания детей на группах;
- *санитарным состоянием пищеблока, правильностью мытья посуды;
- *соблюдением сроков прохождения медицинских обследований;
- *за правильным ведением журнала здоровья, заполняемым каждым работником пищеблока за личной подписью и удостоверяющим отсутствие у них заболеваний.
- *своевременным пополнением аптечек для оказания первой медицинской помощи;
- *за соблюдением санитарных правил при содержании пищеблока, групповых помещений;
- *организацию и контроль питьевого режима;

3.2.Присутствовать при закладке основных продуктов в котел (мясо, рыба, масло, творог и др.)

3.3.Периодически проводить контрольные взвешивания продуктов определенного блюда и сопоставлять полученные данные с меню-раскладкой.

3.4.Не допускать приготовления излишнего количества пищи, что приводит к снижению калорийности. Понижению ее биологической ценности.

3.5.Полученные результаты фиксировать в журнале бракеража готовой продукции.

3.6.Контроль за доброкачественностью пищи заканчивать проведением бракеража готовой продукции в основном органолептическим методом, обращая внимание на такие показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность и т.д.

3.7.Выдачу готовой пищи детям разрешать только после снятия пробы медицинским работником и записи в журнале бракеража результатов оценки готовых блюд с разрешением их к выдаче.

3.8.При контроле руководствоваться следующими таблицами:

- *отходов пищевых продуктов при холодной кулинарной обработке;
- *показатели выхода и нормы влажности для каш различной консистенции;
- *выхода мясных, рыбных, овощных блюд при тепловой обработке.

3.9.Допускать к работе на пищеблоке только здоровых сотрудников.

3.10.Обязательно отмечать прохождения медицинских обследований в санитарной книжке работника.

3.11.Проводить ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, с соответствующей записью результатов проверки в журналы:

*Контроля состояния здоровья персонала (допуск к работе);

*Регистрации температурно-влажного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;

*Регистрации аварийных ситуаций.

Журналы заполняет медицинская сестра, которой поручено осуществлять данную форму контроля.

Правила ведения журналов следующие:

*Страницы должны быть пронумерованы, прошиты и скреплены печатью с подписью заведующего и должностного лица;

*В журнале аварийных ситуаций регистрируются все ситуации, представляющие угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей и все проведенные мероприятия по их устранению (ликвидации последствий).

4.Врачу

4.1.Осуществлять контроль за:

*соответствием питания физиологическим потребностям детей;

*качеством питания, его организацией;

*работой пищеблока, его санитарным состоянием;

*приготовлением пищи.

4.2.Принимает участие в составлении меню, вносит необходимые коррективы.

4.3.Дает персоналу групп рекомендации по питанию ослабленных детей, с аллергическими заболеваниями и др.

4.4.Посещает группы, пищеблок с целью контроля организации питания.

4.5.Проводить оценку эффективности детского питания, учитывая показатели: уровень его физического развития. Заболеваемость и т.д.

4.6.Доводит результаты оценки состояния до заведующего ДООУ, Совета Образовательного учреждения, всего коллектива.

4.7.Может принимать участие в работе Совета Образовательного учреждения с правом совещательного голоса.

5.Повару

5.1.Соблюдать:

*технологии приготовления пищи;

*выход блюд;

*соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций, указанных в меню-раскладке;

*правила кулинарной обработки овощей и других продуктов;

*санитарный режим (наличие маркированного уборочного инвентаря, достаточного количества маркированных разделочных досок, их хранение);

*соответствие наличия необходимых продуктов на следующий прием пищи в соответствии с их фактическим количеством;

*правила обработки сырых и вареных продуктов (на разных столах). С использованием маркированных разделочных досок, ножей;

*личную гигиену.

5.2.Обеспечить наличие суточной пробы и правильность ее хранения (в стеклянной посуде с крышкой).

5.3.Ежедневно правильно вести журнал здоровья, заполняемый каждым работником пищеблока за личной подписью и удостоверяющим отсутствие у них заболеваний.

5.4.Выдачу готовой пищи детям проводить только после снятия пробы и записи медицинским работником в журнале бракеража результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

5.5.Хранить отдельно сырые продукты и продукты, идущие в питание детей без термической обработки. Выполнять технологические требования приготовления пищи (своевременное приготовление пищи).

5.6.Проводить мероприятия по профилактике пищевых отравлений.

5.7. Заинтересовывать детей красивым оформлением блюд, чтобы у них возникла потребность в определенной пище.

5.8. Непродолжительное обжаривание использовать только для тепловой обработки кулинарных изделий из рубленного мяса, как ее первый этап.

5.9. Особое внимание обращать на сырые овощи и фрукты, так как они представляют повышенную эпидемиологическую опасность, связанную с возникновением кишечных инфекций или пищевых отравлений.

5.10. Один раз в неделю осуществлять генеральную уборку всех помещений, оборудования, инвентаря.

5.11. Соблюдать правила мытья посуды. Оборудования.

5.12. Возложить персональную ответственность на Демину Анастасию Витальевну, повара детского питания за **отбор суточной пробы готовой продукции.**

6. Кухонному рабочему, мойщику посуды

6.1. Обеспечивать качество уборки пищеблока и всех подсобных помещений.

6.2. Соблюдать:

*правила мытья посуды, оборудования;

*личную гигиену.

6.3. Использовать только разрешенные моющие средства, указанные в СанПиН.

6.4. Ежедневно проводить тщательную влажную уборку пищеблока.

6.5. Один раз в неделю осуществлять генеральную уборку всех помещений, оборудования, инвентаря.

6.6. Уборочный материал маркировать масляной краской. Используя его строго по назначению и хранить в специально выделенных местах.

6.7. Бачки и ведра с крышками заполняются не более чем на 2/3 объема, и освобождаются по мере их наполнения.

6.8. По окончании работы бачки и ведра очищаются, и промываются 2% горячим раствором кальцинированной соды. Затем ополаскиваются, и просушиваются.

7. Кладовщику

7.1. Соблюдать:

*условия хранения и сроки реализации продуктов;

*установленные сроки хранения для всех категорий продуктов.

7.2. Обеспечивать содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии (недопустимо наличие в них посторонних предметов).

7.3. При приеме продуктов на кладовую от поставщиков особое внимание уделять сопроводительным документам.

7.4. Особое внимание уделять скоропортящимся продуктам (молоко, творог, сметана, кефир, сосиски). На них должно быть указано: дата выработки, дата конечного срока реализации.

7.5. При обнаружении нестандартной пищевой продукции, незамедлительно доложить заведующему ДОУ.

7.5. ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

*принимать продукты без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов;

*принимать продукты с истекшими сроками реализации;

*хранить продукты непосредственно на полу;

*хранение скоропортящихся продуктов вне холодильников.

7.6. Обеспечить раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида.

7.7. Обеспечить оптимальный температурный режим в холодильных шкафах.

7.8. Хранить сыпучие продукты в мешочной таре (мука, сахар, крупа) и в картонных коробках (макаронны, чай) на решетчатых подставках, периодически проверяя их качество.

7.9. Запас овощей в кладовой производить на срок не более 10 дней.

7.10. В каждом холодильнике необходимо иметь термометры.

7.11. В случае хранения в одном холодильном шкафу (мясо, масла) закрепить постоянные места хранения (полки) с соответствующей маркировкой. Продукты хранятся в закрытой таре.

7.12. Своевременно сдавать сопровождающие документы в бухгалтерию.

7.13. Иметь на рабочем месте:

*ценовые листы;

*документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания.

7.14. Обеспечить качество хранения продуктов.

7.15. Возложить полную ответственность за прием продуктов питания от поставщиков, в случае отсутствия кладовщика возложить ответственность за прием продуктов от поставщиков на заведующего хозяйством.

Товарно-транспортная накладная должна содержать следующие сведения:

*Наименование поставщика, адрес, телефон;

*Номер автомашины;

*Наименование продукции;

*Объем, вес партии;

*Вес, объем потребительской упаковки;

*Температура транспортировки продукции (для скоропортящихся продуктов).

*Качественное удостоверение (для отечественной продукции), в которой должны быть отражены:

*Номер, дата выдачи качественного удостоверения;

*Наименование, адрес изготовителя продукции;

*Наименование продукции. Показатели качества (сорт, категория, жирность);

Дата изготовления (дата фасовки); температурные условия хранения для скоропортящейся продукции;

*Срок годности; наименование нормативной (технической) документации, по которой выпускается продукция (ГОСТ, ТУ).

7.16. При составлении ежедневного меню руководствоваться основными методическими, нормативными документами;

7.17. 10-дневное меню должно быть согласовано Управлением социального питания.

7.18. На основании 10-дневное меню ежедневно составлять меню-требование с указанием выхода блюд.

7.19. Составлять отдельно меню-раскладку для детей раннего и дошкольного возраста.

7.20. При отсутствии каких-либо продуктов проводить их замену на равноценные по составу продукты для обеспечения сбалансированного питания.

7.21. Вести накопительную ведомость для контроля выполнения натуральных норм питания на 1-го ребенка.

7.22. Вести журналы:

*Бракераж готовой продукции;

*Бракераж сырой продукции;

Правила ведения журналов следующие:

*Страницы должны быть пронумерованы, прошиты, и скреплены печатью с подписью заведующего и должностного лица;

*После внесения результатов обязательно должна стоять подпись ответственного лица, проводившего контроль. Входной и приемочный контроль проводится в отношении каждой партии проводившего контроль питания и продовольственного сырья;

*Журналы должны заполняться своевременно, при каждом поступлении с базы скоропортящихся продуктов, запись в журнале бракеража готовой продукции должна совпадать по времени с началом ее реализации;

*Журналы следует заполнять разборчиво, используя только общепринятые или приведенные и расшифрованные в начале документа сокращения и условные обозначения.

*Названия продовольственных товаров или продукции должны быть приведены полностью. В соответствии с товарно-сопроводительной документацией, указанием номера партии, названия предприятия изготовителя, упаковки, массы нетто;

7.23. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик несет ответственность за **входной контроль продуктов питания**, поступающих на пищеблок и проводит визуальную органолептическую оценку, их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входной контроль пищевых продуктов, продовольственного сырья». При получении продуктов животного происхождения гашение ВСД проводится только с помощью ГИС «Меркурий». Ответственность за работу в ГИС «Меркурий» возложить на кладовщика.

8. Воспитателям

- 8.1. Работать в соответствии с должностной инструкцией, инструкциями по охране труда, требованиями СанПиН;
- 8.2. Совместно с помощником воспитателя несет персональную ответственность за организацию питания в группе в соответствии с режимом дня, с учетом питания детей-аллергиков, список которых вывешивается в группе за подписью врача;
- 8.3. Создавать условия для формирования культурно-гигиенических навыков поведения за столом;

9. Помощникам воспитателя

- 9.1. Работать в соответствии с должностной инструкцией, инструкцией по охране труда, требованиями СанПиН, получать пищу с пищеблока согласно графику; на группу приносить питание в закрытом виде (накрыто крышкой), соблюдать гигиену питания и сервировку стола;
- 9.2. Совместно с воспитателем несет персональную ответственность за организацию питания в группе в соответствии с режимом дня, с учетом питания детей-аллергиков, список которых вывешивается в группе за подписью врача;
- 9.3. Соблюдать питьевой режим;
- 9.4. Создавать условия для формирования культурно-гигиенических навыков поведения за столом;
- 9.5. При необходимости производить, обновлять маркировку посуды.

10. Заведующему хозяйством

- 10.1. Осуществлять постоянный контроль за питанием детей;
- 10.2. Обеспечить исправную работу технологического оборудования на пищеблоке;
- 10.3. Осуществлять контроль маркировки посуды, инвентаря на пищеблоке, в группах; в других помещениях ДОУ;
- 10.4. Осуществлять контроль за выполнением сотрудниками должностных инструкций, инструкций по охране труда.

11. Утвердить график выдачи питания на группы (приложение № 1).

12. Контроль за качественным и своевременным исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.Н. Толстых

График выдачи питания на группы

<i>Группы</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Второй завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Полдник</i>
<i>Первая младшая</i>	8.10	9.40	11.20	15.15
<i>Вторая младшая</i>	8.15	10.00	11.45	15.20
<i>Средняя</i>	8.20	10.05	11.55	15.25
<i>Старшая</i>	8.25	10.10	12.05	15.30
<i>Подготовительная к школе группа</i>	8.30	10.20	12.15	15.40