



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 45 компенсирующего вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 45 Красносельского района СПб)

ПРИКАЗ

от «1» сентября 2021 года

№ 138/1-ОД

г. Санкт-Петербург

Об организации питания воспитанников

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. № 16 утверждены санитарно-эпидемиологические правила 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), Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ««Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 СанПиН 1.2.3685-21 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 2 марта 2021г.), Уставом и другим действующим законодательством, нормами санитарного законодательства, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, методическими рекомендациями по организации питания, а также с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников, осуществления контроля за организацией и качеством питания воспитанников выполнения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять питание воспитанников в образовательном учреждении в соответствии с Положением об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 45 компенсирующего вида Красносельского района Санкт-Петербурга, утвержденным циклическим десятидневным меню для организации питания детей

в возрасте от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение 10-ти и 12-ти часовым режимом функционирования.

2. Изменения в рацион питания воспитанников вносятся только с разрешения руководителя.

3. Ответственность за организацию рационального питания возложить на следующих работников образовательного учреждения:

4.1. Сергееву Нелли Витальевну, старшего воспитателя возлагается ответственность:

— за организацией питания воспитанников с учетом соблюдения возрастных физиологических норм;

— за соблюдением режима питания воспитанников на группах;

— снимать пробу пищи перед выдачей ее на группы;

— за правильностью организации кормления воспитанников (докармливание, соблюдение порционности блюд, использование приемов для повышения аппетита у воспитанников);

— за правильностью сервировки столов во время кормления воспитанников (обучение навыкам пользования столовыми приборами.);

— за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищеблока, групп;

— за осуществлением распределения обязанностей между воспитателями и помощниками воспитателей в режимных моментах в течение всего дня;

— проводить консультативную, информационно – разъяснительную работу среди работников и родителей (законных представителей) воспитанников по вопросам организации питания и здорового образа жизни.

4.2. Сниткову Ольгу Николаевну, бухгалтера возлагается ответственность:

— за правильностью закладки продуктов и выхода блюд;

— за отпуск продуктов и порционность блюд из кухни в группы строго по режиму и нормам;

— за качеством и правильностью хранения продуктов в кладовой и на пищеблоке;

— за выполнением натуральных и финансовых норм по питанию воспитанников;

— за выполнением контрактов;

— за качеством сырья, поступающего в кладовую и пищеблок;

— вести подсчет выполнения норм основных продуктов;

— контролировать выполнение десятидневного меню с учетом сезонности, особенностей режима работы групп и возраста воспитанников;

— за поставками продуктов по соответствию выполнения условий и цен контрактов, а также своевременность предоставления сертификатов качества, соблюдения сроков реализации и доставки продуктов.

— четко просчитывать и планировать финансовую потребность и объемы продуктов на год;

— постоянно отслеживать выполнение детодней в соответствии с планом комплектования (не реже 1 раза в 1 месяц);

— принимать участие в разработке картотеки блюд и десятидневного меню с учетом сезонности, особенностей режима работы групп и возраста воспитанников.

4.3. Маркову Светлану Александровну, заведующего хозяйством возлагается ответственность:

— за состоянием здоровья работников пищеблока и кладовщика. Не допускать к работе лиц с признаками недомогания;

- за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищеблока, групп;
- за работу подразделения (работников пищеблока, кладовщика);
- за правильностью сервировки столов во время кормления воспитанников (обучение навыкам пользования столовыми приборами.);
- за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищеблока, групп;
- снимать пробу пищи перед выдачей ее на группы;
- за исправностью и работой технологического оборудования;
- за выполнением договоров на обслуживание технологического оборудования, вентиляции, дератизации, и т.п.
- за качеством и правильностью хранения продуктов в кладовой и пищеблоке.
- своевременно, в соответствии с заявкой и сроками эксплуатации проводить замену необходимого оборудования и инвентаря.

4.4. На поваров возлагается ответственность:

- за качеством сырья, поступающего из кладовой на пищеблок;
- за выполнением графика выдачи пищи на группы;
- за выполнением санитарно-эпидемиологических требований;
- за осуществление организации питания воспитанников с учетом соблюдения возрастных физиологических норм, потребностей в пищевых веществах и энергии;
- за качеством и правильностью хранения продуктов на пищеблоке;
- за соблюдением технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил;
- за выдачу готовой продукции только после снятия пробы представителями бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
- вести ежедневный учет отходов продуктов питания (в соответствии с таблицей отходов);
- строго по меню раскладке получать и развешивать продукты с кладовой на пищеблок;
- осуществлять правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции;
- принимать и отслеживать реализацию продуктов в соответствии со сроками хранения и реализации;

4.5. Сидорович Наталью Юрьевну, кладовщика возлагается ответственность:

- за качество и количество получаемых продуктов;
- за правильностью доставки продуктов, целостностью и правильностью упаковки продуктов;
- принимать продукты от поставщиков в соответствии с контрактами;
- постоянно отслеживать стоимость продуктов в соответствии с контрактами;
- принимать участие в разработке картотеки блюд и десятидневного меню с учетом сезонности, особенностей режима работы групп и возраста воспитанников;
- принимать продукты только имеющие сертификаты качества, строго по накладным и в соответствии с перечнем, указанным в контрактах;
- принимать и отслеживать реализацию продуктов в соответствии со сроками хранения и реализации;

- вести подсчет выполнения норм основных продуктов;
 - ежедневно составлять меню в соответствии с утвержденными десятидневными меню, строго по картотеке блюд, в соответствии с возрастными особенностями групп и их режимом работы;
 - за составлением меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада и руководителя образовательного учреждения.
 - представлять меню для утверждения руководителю образовательного учреждения накануне предшествующего дня, указанного в меню. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
 - за осуществлением организации питания воспитанников с учетом соблюдения возрастных физиологических норм, потребностей в пищевых веществах и энергии;
 - ежедневно вести учетно-отчетную документацию;
 - осуществлять правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств.
 - осуществлять ежедневно учет бракеража продуктов.
- 4.6. На воспитателей и помощников воспитателя возлагается ответственность:
- за организацией питания воспитанников с учетом соблюдения возрастных физиологических норм;
 - за соблюдением режима питания воспитанников на группах;
 - за правильностью сервировки столов во время кормления воспитанников (обучение навыкам пользования столовыми приборами);
 - за правильностью организации кормления воспитанников (докармливание, соблюдение порционности блюд, использование приемов для повышения аппетита у воспитанников, привитием культурно-гигиенических навыков);
 - за санитарно-эпидемиологическим состоянием групп.
- 4.7. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в образовательном учреждении — поварам, кладовщику:
- 4.7.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 4.7.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность Сидорович Наталья Юрьевна, кладовщик.
- 4.7.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями бракеражной комиссии и поставщиком.
- 4.7.4. Получение продуктов со склада в пищеблок производится в соответствии с утвержденным руководителем образовательного учреждения меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
- 4.8. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии представителей бракеражной комиссии.
- 4.9. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке.

4.10. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

4.11. На пищеблоке необходимо иметь:

инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- технологические карты приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

4.12. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшего воспитателя Сергееву Нелли Витальевну, заведующего хозяйством Маркову Светлану Александровну.

4.13. Приказ от 11.01.2021 № 32-ОД «Об организации питания воспитанников» считать утратившим силу.

4.14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Исполняющий обязанности заведующего

Н.В. Сергеева

В дело № 02-04 за 2021 г.

Секретарь заведующего

01.09.2021