

АДМИНИСТРАЦИЯ ПУШКИНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 11**

ПРИКАЗ

от 30.08.2022 г.

№ 98 о.д

«Об организации питания детей»

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3\2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и в целях обеспечения детей сбалансированным питанием, необходимым для их нормального роста и развития, в целях усиления контроля организации и качества питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих ГБДОУ с 12-часовым режимом пребывания.

1.1. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ГБДОУ.

1.2. Ответственным за организацию питания назначить зам.зав. по АХЧ Хмелевскую В.В.

2. Пролонгировать действие Положений об организации питания детей в ГБДОУ детский сад № 11 Пушкинского района Санкт-Петербурга, о бракеражной комиссии ГБДОУ детский сад № 11, Инструкций № 1,2,3, для ответственных за организацию питания.

3. Утвердить План мероприятий по организации питания в ГБДОУ

4. Организовать работу в соответствии с утвержденными инструкциями, планом санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий.

5. Организовать в соответствии с разработанным планом работу Совета по питанию и общественного контроля качества питания в составе:

Председатель – Киреева Т.Е., заведующий.

Члены комиссии:

Буткевич Я.З, медсестра 49 ДПО.

Василенкова Н.А., кладовщик

Вострова М.М, воспитатель

Чхакурадзе Т.Д., представитель род.комитета

6. Утвердить состав Бракеражной комиссии:

Председатель – Киреева Т.Е., заведующий.

Члены комиссии:

Буткевич Я.З, медсестра 49 ДПО.

Василенкова Н.А., кладовщик

7. Бракеражной комиссии:

7.1. Организовать контроль:

- обеспечения сбалансированного рационального питания детей в учреждении

- строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню

- выполнения норм и калорийности приготовления пищи.

7.2 Запись о проведенном контроле производится в Журнале «Бракеража готовой продукции», в соответствии с инструкцией;

7.3. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (приложение № 2 к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной

стороне (вмещающую на 1 порцию блюда)

8. Утвердить график приема пищи:

Завтрак с 8.20 до 8.50

2 завтрак с 9.30 до 10.30

Обед с 11.50 до 12.30

Полдник с 15.20 до 16.30

9. Утвердить график выдачи пищи и кипяченой воды на группы в соответствии с возрастом детей и утвержденным режимом (приложение № 1,2).

10. Ответственность за закладку продуктов возлагается на поваров. Закладку продуктов в котел производить по следующей циклограмме:

7.00 – мясо (говядина) I-е блюдо

7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;

8.30 - кура I-е блюдо;

09.00 -10.00 – тесто для выпечки, продукты для запуска;

10.00-11.00 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы); масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 - продукты для полдника

11. Усилить контроль организации и качества питания:

11.1. Ежемесячно проводить административные совещания с обязательным отчетом должностных лиц, ответственных за организацию и обеспечение качества питания с участием Совета по питанию.

11.2. В случае выявления нарушений в поставке продуктов по контракту направлять составленные акты в адрес исполнителя контракта на поставку продуктов и в отдел образования администрации Пушкинского района.

11.3. Систематически анализировать материалы по организации и качеству питания, внедрению новых форм и методов обслуживания, новых технологий.

12. Организовать написание меню по программе «Вижен-Софт» в соответствии с требованиями.

13. Ответственность за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов возложить на Бересеневу С.В., кладовщика учреждения

13.1. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик - материально-ответственное лицо.

13.2. Кладовщику ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ

13.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями ДООУ (медсестра, дежурный администратор, кладовщик) и поставщика, в лице экспедитора.

13. 4. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

14. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- и.о. зам.зав.по АХЧ Хмелевская В.В.

- контрактный управляющий Петрова А.Н.

- заведующий Киреева Т.Е.

14.1. Комиссии при необходимости производить снятие остатков продуктов в кладовой и по всем нарушениям составлять акт.

15. Возложить на поваров ГБДОУ персональную ответственность:

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке

- за качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц»

16. Возложить ответственность за организацию питания детей в дошкольном учреждении и на сотрудников в следующем объеме:

Заведующему:

- Осуществлять общий контроль за организацией питания в ГБДОУ.

- Систематически анализировать материалы по организации и качеству питания, внедрению новых форм и методов обслуживания, новых технологий.

-Ежемесячно проводить административные совещания с обязательным отчетом должностных лиц, ответственных за организацию и обеспечение качества питания с участием Совета по питанию.

Медсестре:

- Контролировать выполнение норм на 1 ребенка в соответствии СанПин.
- Проводить расчет калорийности пищевого рациона в накопительной ведомости.
- Вести учет и анализировать выполнение натуральных норм за каждые 10 дней.
- Контролировать соблюдение санэпидрежима на пищеблоке, в кладовой и во всех помещениях ГБДОУ
- Присутствовать при закладке продуктов и снятия суточных проб.
- Контролировать качество приготовления пищи, снимать пробу и разрешать выдачу питания на группы.
- Осуществлять систематический контроль выполнения требований СанПин при организации питания в ГБДОУ
- Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию

Кладовщику:

- Вести тетрадь учета посещаемости детей.
- Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню- требования дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи заведующего, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
- Вносить изменения в меню-требование не позднее 10.00 часов в случае изменения фактического состава детей с составлением акта – возврата или добора продуктов.
- Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню- требовании.
- Осуществлять своевременный заказ продуктов в соответствии с набором, обеспечивающим 10-ти дневное меню (сохранять в течении 1 года копию письменной заявки или вести тетрадь, копий заявок).
- Сроки корректировки заявок должны соответствовать Договору с поставщиком, корректировка заявки может производиться устно по телефону.
- Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем.
- Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:
 - не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
 - осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста в соответствии с «Ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста», с заявкой и товарной накладной;
 - проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракераж поступающих продуктов питания»;
 - не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья: проверять соответствие упаковки, маркировки, контролировать соблюдение гигиенических требований (отслеживать чистоту в машине и др.)
- не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи; своевременно производить возврат и замену данной продукции по акту-возраста.
- Нести материальную ответственность за сохранность продуктов питания, хранящихся в кладовой, за соблюдение норм расхода продуктов на 1 ребенка.
- Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.

- При хранении продуктов питания соблюдать товарное соседство;
- Следить за санитарным состоянием кладовых, технологического оборудования и тары.
- Вести документацию по учету продуктов по утвержденной форме.

Поварам:

- Контролировать качество сырья, поступающего на пищеблок.
- Принимать по весу продукты от кладовщика с учетом суточного довольствия и отходов, обеспечивать правильность хранения и расходования.
- Нести материальную ответственность за полноту вложения и сохранность продуктов на пищеблоке
- Развешивать продукты, полученные из кладовой, на каждое блюдо по меню отдельно.
- Для приготовления пищи использовать вымеренные и промаркированные емкости.
- Производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному руководителем графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в котел в соответствии с приказом руководителя.
- Осуществлять закладку продуктов в соответствии с натуральной нормой на одного ребенка.
- Обеспечивать технологию приготовления пищи в соответствии с утвержденными Технологическими картами
- Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов)
- Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары
- Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.
- Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц»
- Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде.
- Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.
- Своевременно проводить санитарную обработку пищеблока.
- Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

Воспитателям:

- Отвечать за полноту выдачи продуктов детям на группе, осуществлять контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм, инструкций по охране жизни и здоровья детей при организации питания на группах.
- Работать над формированием культурно-гигиенических навыков во время подготовки и приема пищи у детей, согласно возрастным особенностям.
- Информировать родителей о питании детей, вывешивая меню на каждый день.
- Контролировать правильную сервировку стола согласно возрастной группе детей и приготовленной пище.
- Соблюдать в режиме дня время, отведенное на подготовку и прием пищи.
- Осуществлять докармливание детей раннего и младшего дошкольного возраста в соответствии с методическими рекомендациями.

Помощникам воспитателя:

- Организовывать сервировку стола в соответствии с требованиями и нормами согласно возрастной группе детей и приготовленной пище.
- Приносить с пищеблока готовую пищу в вымеренной и маркированной посуде в соответствии с количеством детей.
- Выдавать детям порцию, соответствующую нормам выдачи .
- Не допускать контакта детей с горячей пищей, соблюдать инструкции по охране труда, охране жизни и здоровья детей.
- Соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы, инструкции при организации питания на группах, для предотвращения несчастных случаев с детьми.
- Осуществлять докармливание детей раннего и младшего дошкольного возраста в соответствии с методическими рекомендациями.

