

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга**

**ПРИКАЗ**

11.01.2021

№ 5/1-д

**«Об организации питания в ГБДОУ детском саду  
№ 30 Василеостровского района»**

В целях организации питания в ГБДОУ детском саду № 30 Василеостровского района, повышения ответственности сотрудников за жизнь и здоровье детей, в соответствии с законодательством РФ, нормативными и локальными актами, действующими требованиями и нормами, установленной нормативно-технической документацией:

- ✓ Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ✓ Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ✓ Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- ✓ Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».

В соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

- ✓ Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 08.11.2001 № 31;
- ✓ Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- ✓ Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;
- ✓ Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- ✓ Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 № 53;
- ✓ Санитарными правилами "Организация детского питания" СанПиН 2.3.2.1940-05", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 № 3;
- ✓ Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза";
- ✓ Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза";
- ✓ СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение";
- ✓ СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" (приложение);
- ✓ СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности;
- ✓ Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности

упаковки»;

✓ Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Продукты, использующиеся для оказания услуг, должны соответствовать требованиям следующих документов:

✓ Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

✓ Закону Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1;

✓ Техническому регламенту Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011);

✓ Техническому регламенту Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 № 033/2013;

✓ Техническому регламенту Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016);

✓ Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013);

✓ Техническому регламенту Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011);

✓ Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);

✓ Техническому регламенту Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

✓ Техническому регламенту Таможенного союза 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

✓ Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;

✓ СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации";

✓ СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза";

✓ СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;

✓ Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 1293-03 «Санитарные правила по применению пищевых добавок»;

✓ Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

✓ Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга-СПб.: изд. Речь, 2008 г;

✓ Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технологических нормативов. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛипринт, 2012г;

✓ Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, издание 4-е, переработанное и дополненное, Уфа, 2014 г.

✓ иным нормативным правовым актам Российской Федерации, касающимся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд

✓ Уставом ГБДОУ,

✓ «Положением о Совете по питанию Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга»

✓ «Положением о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга»

✓ «Положением об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 30 Василеостровского района Санкт-

Петербурга»,

п р и к а з ы в а ю:

1. Всем сотрудникам в своей работе руководствоваться законодательством РФ, нормативными и локальными актами.
2. Организовать питание детей в Образовательном учреждении в соответствии с:
  - ✓ Контрактом на оказание услуг по организации горячего питания с АО «ФИРМА ФЛОРИДАН» № 370 от 24.12.2019
  - ✓ «Положением о Совете по питанию Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга»
  - ✓ «Положением о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга»
  - ✓ «Положением об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга»
3. Организовать 4-разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в ОУ в соответствии с циклическими двухнедельными меню рационов горячего питания, утвержденными начальником Управления Социального питания Н.А.Петровой 18.10.2018, (приложение 3 к Контракту № 370 от 24.12.2019):
  - ✓ циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания
  - ✓ циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания
4. Организовать (по необходимости) щадящее питание для детей, нуждающихся в таковом по медицинским показаниям. С этой целью:
  - ✓ врачу оформлять список детей-аллергиков по факту получения справки врача-аллерголога от родителя,
  - ✓ подавать данный список на пищеблок и группы,
  - ✓ воспитателям и помощникам воспитателя организовать питание детей в соответствии со списком,
  - ✓ старшему воспитателю осуществлять постоянный контроль за питанием детей, находящихся на гипоаллергенной диете.
5. С 01.01.2021 назначить ответственными за организацию питания в ГБДОУ детском саду № 30 Василеостровского района Скорикову М.В., заведующего, в ее отсутствие Филатову О.А., заместителя заведующего по АХЧ.

В целях оказания практической помощи в организации питания и осуществления постоянного контроля создать в детском саду Совет по питанию в составе:

Председатель	Заведующий Скорикова М.В.
Члены совета	Старший воспитатель Колчина О.Б. заместитель заведующего по АХЧ Филатова О.А. председатель ПК (воспитатель) Морозова Е.Г. воспитатель Якутина Г.И. врач ДОП № 1 член родительского Совета Корнилов В.С.

Совету по питанию в своей работе действовать в соответствии с Уставом и положениями:

- ✓ Положением о Совете по питанию Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга»
  - ✓ «Положением о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №30 Василеостровского района Санкт-Петербурга»
6. Осуществлять контроль за организацией питания:
    - 6.1. В соответствии с планом работы Совета по питанию, программой производственного контроля за организацией питания на 2020 - 2021 учебный год.
    - 6.2. Бракеражной комиссии (не менее трех человек, из назначенного приказом состава Совета

по питанию, за исключением представителей от родительской общественности) действовать в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга»:

- ✓ осуществлять контроль за доброкачеством готовой продукции;
- ✓ составлять акты несоответствия хода и качества оказываемых услуг Исполнителем по контракту оказания услуг по организации горячего питания;
- ✓ 1 раз в 10 дней осуществлять анализ ведомости выполнения норм продуктового набора;
- ✓ ежедневно проводить органолептическую оценку готовой пищи (определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.) в соответствии с методикой проведения данного анализа;
- ✓ разрешать выдачу готовой пищи только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ✓ приостанавливать выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению выявленных замечаний и нарушений.

7. Заведующему Скориковой М.В. обеспечить:

- утверждение, согласование и подписание необходимой документации по питанию, учет питающихся детей,
- систематический контроль соответствия фактических натуральной и денежной норм питания питающихся требованиям законодательства, исполнения контракта,
- обеспечить организацию питания (ведение документации по организации питания воспитанников), в ее отсутствие выполнение данной функции возложить на заместителя заведующего по АХЧ Филатову О.А.: в случае отсутствия заведующего - утверждение, согласование и подписание необходимой документации по питанию,
- своевременное уточнение Исполнителю заявки о количестве питающихся лиц непосредственно в день, на который она подана, не позднее чем через полчаса после окончания завтрака до 9.20 ( в случае отсутствия выполнения данной функции возложить на Колчину О.Б.

8. Заместителю заведующего по АХЧ Филатовой О.А. организовать:

- ✓ контроль маркировки посуды, инвентаря в группах;
- ✓ контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы;
- ✓ контроль за соблюдением санитарных правил при содержании пищеблока, групповых помещений;
- ✓ контроль проведения искусственной С-витаминизации готовых блюд в целях профилактики гиповитаминозов;
- ✓ осмотр сотрудников, связанных с раздачей пищи, ежедневно с занесением результатов в журнал здоровья;
- ✓ организацию и контроль питьевого режима;
- ✓ контроль за выполнением сотрудниками должностных инструкций, инструкций по охране труда;
- ✓ исправную работу технологического оборудования пищеблока;
- ✓ контроль за правильным использованием сотрудниками АО «ФИРМА ФЛОРИДАН» технологического оборудования пищеблока.

9. Ответственным лицам обеспечить утверждение, согласование и подписание необходимой документации по питанию до 9.30

10. Возложить ответственность за организацию питьевого режима и питания в группе на воспитателей и помощников воспитателя

11. Воспитателям:

- ✓ работать в соответствии с должностной инструкцией, инструкциями по охране труда, требованиями СП,
- ✓ совместно с помощником воспитателя несет персональную ответственность за организацию питания в группе в соответствии с режимом дня, с учетом питания детей - аллергиков (список за подписью врача вывешивается в группе).
- ✓ создавать условия для формирования культурно-гигиенических навыков поведения за столом.

12. Помощникам воспитателя:

- ✓ работать в соответствии с должностной инструкцией, инструкциями по охране труда, требованиями СП, получать пищу с пищеблока согласно утвержденному графику;
  - ✓ совместно с воспитателем несет персональную ответственность за организацию питания в группе в соответствии с режимом дня, с учетом питания детей-аллергиков (список за подписью врача вывешивается в группе);
  - ✓ осуществлять доставку пищи от пищеблока до групповой в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях;
  - ✓ несет ответственность за количество одновременно используемой столовой посуды и приборов (должно соответствовать списочному составу детей в группе);
  - ✓ мыть и хранить столовую посуду для персонала в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей;
  - ✓ не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью. В случае обнаружения посуды с дефектами, сдавать ее зам. зав. по АХЧ;
  - ✓ собирать пищевые отходы в группе в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистку которых проводить по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема,
  - ✓ столы в групповых помещениях промывать горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирать, просушивать и хранить в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой или использовать одноразовую ветошь;
  - ✓ пользоваться фартуком, колпаком или косынкой для раздачи пищи, фартуком для мытья посуды при организации питания детей;
  - ✓ соблюдать гигиену питания и сервировку стола;
  - ✓ горячее питание раскладывать в отсутствие детей;
  - ✓ соблюдать организацию питьевого режима;
  - ✓ создавать условия для формирования культурно-гигиенических навыков поведения за столом;
13. За нарушение данного Приказа сотрудники несут персональную ответственность.
14. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



М.В.Скорикова