

**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