

ПРИКАЗ

от 23.08.2024

№ 39 - ОД

«Об организации питания в ГБДОУ детском саду № 37 Кировского района Санкт-Петербурга»

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012. № 273-ФЗ,

- Федерального закона «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ»;
- В соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» СП 2.4.3648-20»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СанПиН «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20»
- СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» (гл. I , 2,3) СП 2.4.3648-20»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать четырехразовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 37 Кировского района Санкт-Петербурга (далее — ОУ), в соответствии

с цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1.6 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов, утвержденным начальником Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга и, разработанным на его основании, цикличными десятидневными меню для организации питания детей в возрасте от 1.6 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием ГБДОУ детский сад № 37 Кировского района Санкт-Петербурга, утвержденным руководителем ОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания в ОУ на Палладий Наталию Владимировну, заведующего хозяйством.

Ответственному лицу взять вопросы организации питания под личный контроль и принимать исчерпывающие меры по организации питания в образовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями Федеральных и региональных нормативных документов по организации питания; выполнение договора на поставку продуктов питания; составление технического задания для договора на поставку продуктов питания с учетом ассортимента, предусматривающего профилактику дефицита витаминов и микронутриентов; ежедневным размещением меню на официальном сайте ОУ в сети Интернет; контроль за ведением отчетной документации; проведение заседаний Совета по питанию; работе бракеражной комиссии; обеспеченности процесса организации питания исправным и в достаточном количестве инвентарем, оборудованием, кадрами; бесперебойную работу всех подразделений пищеблока, технологического и холодильного оборудования, системы водопровода и канализации; наличие моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке и группах в количестве и ассортименте, соответствующем нормативам; контролировать работу МОП и рабочих в вопросах организации питания на группах и на пищеблоке.

2 Палладий Н.В.. делегировать свои полномочия ответственному лицу Струговщиковой И.Б., кладовщику, в части:

- работы в программе по составлению меню ДМ — Софт, гашению накладных в программе Меркурий; составления картотек блюд и цикличных десятидневных меню; анализа выполнения норм; ведения документации по питанию установленного образца; сбор информации о количестве присутствующих детей и проведения коррекции этих данных; проведение выборочных ежедневных проверок соответствия количества присутствующих в группе детей заявленным воспитателями цифрам для постановки детей на питание;
- подавать служебные записки в случае выявления несоответствия.

3. Организовывать индивидуальное, специальное питание детей - гипоаллергический стол в соответствии с соматической патологией каждого ребенка на основании справки от врача и заявления родителей (законных представителей) воспитанников.

Актуализировать список воспитанников по мере поступления подтверждающих документов. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню с учетом следующих требований: -определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

-при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи,
- кладовщика, повара, принимающего продукты из кладовой и заведующего.
- в ежедневном меню указывать сведения о количественном составе основных пищевых веществ и энергетической ценности по каждому блюду, приему пищи, и в целом за день.
- ежедневно предоставлять информацию об энергетической ценности приготовленных блюд (белках, жирах и углеводах) и используемых в процессе приготовления блюд пищевых добавках в меню, вывешенном для информирования родителей на общем стенде и в группах; -представлять меню на утверждение заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню. Ответственный: Струговщикова И.Б, кладовщик, срок — постоянно.

4 Назначить ответственными лицами за осуществление процесса питания на группах воспитателей в части:

- своевременного информирования о количестве присутствующих воспитанников;
- соответствие фактической численности детей количеству детей, поставленных на питание; _ своевременное информирование кладовщика об изменении количества детей для проведения корректировки меню;
- выполнения режима дня и соблюдения времени, отведенного в нем для приема детьми пищи; своевременное информирование помощников воспитателей о возможных подвижках режима в связи предстоящими мероприятиями; _ качественную гигиеническую подготовку воспитанников к приемам пищи (мытьё рук), формирование у детей привычки к здоровому питанию и навыков культуры еды; позитивную «рекламу» предстоящего на день меню с точки зрения его пользы; использование педагогических приемов, побуждающих ребенка съесть хотя бы часть порции; изучение в рамках образовательного процесса вопросов, связанных с пищевой ценностью продуктов, популяризацией овощей, фруктов и прочих составляющих здорового питания; _ контроля полноты сервировки стола и объема порций; информирования индивидуально каждого родителя (законного представителя) о качестве питания ребенка.
- ..единообразие педагогических методов и приемов, применяемых в группе к воспитанникам в вопросе формирования навыков пищевого поведения и их соответствие методическим требованиям, индивидуальным и возрастным особенностям детей;
- запрета на кормление ребенка через силу, отрицательные эмоции; _ использование приема докармливания детей в группе раннего и младшего возраста с использованием второго комплекта ложек (настроенного максимально на положительные эмоции) •
- корректировку действий помощника воспитателя в случае обнаружения нарушений;
- информирование помощников воспитателей о возможных подвижках режима;
- информирование родителей о меню и питании каждого ребенка в течение дня; _ получение от родителей заявления, в случае индивидуального режима посещения ребенком ОУ;

- допуск в качестве угощения для группы детей продуктов питания (конфет, кондитерских изделий, фруктов, соков и пр.), не имеющих сертификатов качества;

5. Считать дисциплинарным нарушением предоставление кладовщику недостоверной информации о количестве фактически присутствующих детей. Ответственные: воспитатели, срок — ежедневно, постоянно

6. Определить местом приема пищи детьми групповые помещения № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 соответственно.

7. Помощникам воспитателей:

- обеспечить сервировку стола в соответствии с меню, включая в сервировку тарелки под хлеб, салфетки, блюда под чашки или индивидуальные тарелки под штучную пищу; -обрабатывать столы согласно требованиям санэпидрежима;

-составлять при раздаче детскую порцию согласно объемам, указанным по каждому блюду как выход готовой порции, ориентируясь на мерную маркировку, нанесенную на столовые приборы, предназначенные для раскладывания пищи;

-соблюдать режим дня и время получения пищи, соблюдать требования санэпидрежима при доставке пищи и организации процесса питания на группах; инструкции по охране жизни и здоровья детей;

- не раскладывать пищу в присутствии за столами детей во избежании термических ожогов;
- не раскладывать пищу в тарелки заранее во избежании ее охлаждения и застывания;
- выкладывать ребенку его порцию на тарелку в полном объеме, уменьшать порцию, исключать из нее составляющие на основании того, что ребенок это блюдо не ест, задавать ребенку вопрос, будет ли он есть блюдо, категорически запрещено; - проводить с детьми беседы о пользе блюд, применять методы, побуждающие ребенка покушать хотя бы некоторую часть предложенного блюда;
- не привлекать воспитанников к ношению тарелок в мойку;
- осматривать посуду на предмет сколов и трещин при каждом мытье;

-обеспечить просушивание посуды после мытья в соответствии с требованиями санэпидрежима;

- не оставлять после приемов пищи еду (булку, хлеб, фрукты и пр), не оставлять порции опаздывающим детям за рамками времени, отведенного по режиму на прием пищи; не отдавать пищу, которую ребенок не съел в ОУ, домой; не складывать в шкафчик;
- утилизировать пищевые отходы после каждого приема пищи; не допускать хранения остатков питания в группе;
- проводить замачивание и обработку посуды в дезсредствах в соответствии с инструкцией.

8. С 01.09.2024 года организовать в ОУ питание сотрудников:

-утвердить список сотрудников, поставленных на питание в ОУ в соответствии с инструктивно-методическим письмом № 46-М от 16.02.1981 года «О порядке организации питания сотрудников общеобразовательных школ-интернатов, детских

домов, специальных школ-интернатов, детских домов, специальных школ-интернатов для детей с дефектами умственного и физического развития, интернатов при ШКОЛи с полным государственным обеспечением, санаторно-лесных школ, санаторных школ-интернатов, специальных школ для детей и подростков, нуждающихся в особых условиях воспитания, дошкольных учреждений» и на основании личных заявлений.

-определить время питания сотрудников (получения пищи на пищеблоке): 12.30-13.00.

-определить места приема пищи для сотрудников:

- для воспитателей и помощников воспитателей групп 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 — групповые помещения (во время обеда детей);
- оплату за питание сотрудников осуществлять по себестоимости сырьевого набора продуктов по квитанциям через безналичный расчет в отделениях банка.
- назначить ответственным лицом за ведение табеля питания сотрудников Палладий Н.В..
- назначить ответственным лицом за выдачу питания сотрудникам — повара первой смены.

_ контроль за организацией питания сотрудников и своевременностью внесения оплаты возложить на заведующего хозяйством;

9. Лицам, ответственным за организацию питания в ОУ руководствоваться следующими Положениями:

- Положением о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 37 Кировского района Санкт-Петербурга
- Положением об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 37 Кировского района Санкт-Петербурга.
- Положением об организации питания сотрудников Государственного бюджетного

дошкольного образовательного учреждения детского сада №37 Кировского района Санкт-Петербурга.

- Положением о Совете по питанию Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 37 Кировского района Санкт-Петербурга.

10 .Сотрудников пищеблока.

Поварам Верновой Ю.П. Мешковской М.А.. выполнять следующие требования:

фактически приготовленные блюда должны соответствовать блюдам, указанным в утвержденном руководителем ОУ меню-требовании;

-строго соблюдать технологию приготовления блюд, согласно карточкам-раскладкам и менютребованию;

-закладку продуктов производить по утвержденному заведующим меню-требованию;

- соблюдать фактическое (ежедневное) меню, в соответствии с утвержденным цикличным меню;
- закладку продуктов в котел производить строго в присутствии члена бракеражной комиссии;
- не допускать недовес приготовленных блюд при контрольном взвешивании;
- соблюдать нормы выдачи пищи на группы;
- выполнять натуральные нормы питания на 1 ребенка;
- содержать помещения пищеблока в соответствии с санитарными требованиями;
- соблюдать график ежедневной и генеральной уборки помещений пищеблока;
- контролировать состояние (читаемость) маркировки оборудования, ее информативность в соответствии с требованиями СанПиНа; использовать оборудование в соответствии с маркировкой;
- не использовать разделочные доски с зазорами, деформированную кухонную посуду, посуду со сколами .
- соблюдать правила мытья кухонной посуды и инвентаря, не нарушать порядок его хранения;
- не использовать губчатый материал при мытье посуды;
- не допускать нарушений при отборе и хранении суточных проб; . сопровождать информационными табличками с указанием времени чистку овощей, промежуточные процессы приготовления сырья для блюд

. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- график выдачи готовых блюд и подготовки кипятка;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 48 часов;
- посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой.

Зумратшоевой А.М мойщику посуды , назначить ответственными за своевременное удаление проб, хранящихся в холодильнике более 48 часов; обработку и подготовку тары для проб.

11.Кладовщику:

Получение продуктов в кладовую производит кладовщику Струговщиковой И.Б.

- не допускать отсутствие товарных ярлыков и документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;

-не допускать пересортицы (вместо товара высшего сорта получать товар первого сорта); -соблюдать указанный на товарном ярлыке температурный режим хранения пищевых продуктов;

- не принимать плодово-овощную продукцию нестандартных размеров;
-не хранить в кладовых продукты питания с истекшим сроком годности; проводить переборку овощей и фруктов с целью удаления испортившихся экземпляров; - соблюдать санитарное состояние продуктовых кладовых;

- контролировать температурный режим в кладовых, режим влажности воздуха; - ежедневно контролировать температурный режим в холодильниках и морозильной камере

-вести отчетную документацию;

-своевременно обеспечивать продуктами ОУ, заказывая их согласно утвержденных меню и договоров на поставку продуктов питания с организацией, прошедшей конкурсный отбор.

-контролировать качество продуктов питания и соответствие веса продуктов в накладной. -контролировать сопроводительные документы (сертификаты, ветеринарные справки, заверенные подлинной печатью на поставляемые виды продуктов)

-категорически запрещается принимать продукты питания без соответствующих сопроводительных документов, заполненных по форме, рекомендуемой Роспотребнадзором. -обнаруженные некачественные продукты или их недостатку оформлять актом, который подписывается представителями ОУ и поставщиком в лице экспедитора.

Заведующий Е.В. Дмитриева