



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Санкт-Петербургское государственное автономное
дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 125 комбинированного вида
Выборгского района Санкт-Петербурга»

П Р И К А З

30.08.2024 г.

№ 63/2 од

«Об организации питания»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым режимом функционирования.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания в «Детский сад № 125 Выборгского района Санкт-Петербурга» на 2024-2025 учебный год (приложение №1).

1.2. Утвердить график выдачи пищи. (приложение №2).

2. Возложить ответственность за организацию питания на *Рубан Наталью Владимировну* в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания о обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28.

3. **Выполнять требования к организации питания детей, посещающих образовательное учреждение:**

3.1. Организация питания воспитанников в образовательном учреждении возлагается на образовательное учреждение. Ответственность за организацию питания в образовательном учреждении несет директор учреждения.

Образовательное учреждение обеспечивает сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, посещающих учреждение, определяются установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников образовательной организации.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке.

4. **Строго соблюдать условия, сроки хранения продуктов, требования к приготовлению пищи.**

4.1. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

4.2. Продукты питания необходимо приобретать по договору, заключенному с организацией на поставку продуктов, только при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

4.3. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, заведующего хозяйством и кладовщика ДОУ.

4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с действующим СанПиН.

4.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается: раздача на следующий день готовых блюд;

замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5. Соблюдать нормы питания.

5.1. Обучающиеся ДОУ получают питание согласно установленному и утвержденному режиму питания. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

5.2. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, утвержденным директором дошкольной образовательной организацией.

5.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОУ.

5.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с руководителем, запрещается.

5.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственный по питанию составляет акт с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью руководителя ДОУ. Исправления в меню не допускаются.

5.6. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6. Организовать питание воспитанников в ДОУ в соответствии с нормами и требованиями СанПиН.

6.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. В детском саду установлен следующий режим питания: четырёхразовое (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) питание обучающихся.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в приложении к действующему СанПиН.

6.3. Питание осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню. На основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается директором ДОУ. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

6.4. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

6.5. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем запрещается.

6.6. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в, по каждому приему пищи.

6.7. Назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению другие виды работ.

6.8. Изготовление продукции производится в соответствии с меню, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико - технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Члены бракеражной комиссии присутствуют при закладке основных продуктов в котел и проверяют блюда на выходе.

6.9. Ежедневно, кладовщиком/старшей медицинской сестрой ведется учет питающихся детей.

6.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо, кулинарное изделие.

6.11. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

6.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

6.13. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

6.14. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.15. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и помощника воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

6.16. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

- 6.17. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 6.18. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.
- 6.19. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
разливают III блюдо;
подается первое блюдо;
дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов посуду;
дети приступают к приему первого блюда;
по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
подается второе блюдо;
прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 6.20. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7. Соблюдать порядок учета питания.

- 7.1. В начале учебного года руководитель ДОО издается приказ о назначении ответственного за питание.
- 7.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.
- 7.3. Ежедневно составляется меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.
- 7.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся в группах лицу, ответственному за составление меню, который рассчитывает выход блюд.
- 7.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.
- 7.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.
- 7.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
- 7.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8. Разграничить обязанности по вопросам организации питания.

8.1. Руководитель ДОО:

- утверждает ежедневное меню;
- контролирует состояние производственной базы пищеблока,
- принимает решение о необходимости капитального и текущего ремонта помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- заключает договоры на поставку продуктов питания поставщиком.

8.2. Ответственный за организацию питания:

- организует предоставление питания воспитанникам;
- осуществляет контрольные мероприятия по предоставлению питания детям;
- проверяет заполнение документации на пищеблоке;
- ежеквартально предоставляет директору статистическую информацию о получении питания воспитанниками по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых воспитателями групп;
- контролирует качество пищевой продукции;
- следит за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- вносит предложения по улучшению организации питания;

8.3 Ответственный за составление меню:

- составляет ежедневное меню основного питания на следующий день.

- сверяет ежедневное меню с основным меню, направляет его на подписание директору и размещает в установленных местах;

8.4 Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, в том числе с учетом требований по охране труда, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем. обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

8.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания

8.5. Воспитатели:

- ведут ежедневный табель учета посещаемости обучающихся с обеспечением каждого ребенка горячим питанием.

8.6. Помощники воспитателей

- обеспечивают получение пищи на пищеблоке, доставку в групповые ячейки и организацию приема пищи в соответствии с утвержденным графиком выдачи, режимом и требованиями СанПиН.

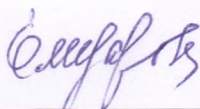
8.7. Кладовщики:

- несут ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.

- два раза в месяц проводят сверку остатков продуктов питания с бухгалтером, обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



М.Г. Елизарова