



Правительство Санкт-Петербурга
Администрация Центрального района Санкт-Петербурга
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 25 комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 25 Центрального района СПб)

30.08.2023 года

№ 76

«Об организации питания детей и сотрудников в 2023/2024 учебном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, с целью строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, с целью выполнения норм и калорийности, а также в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) в период неблагоприятной эпидемиологической ситуации, 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»;

Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Постановления 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)»;

Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2020 № 20 «О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Методических рекомендации МР 3.1/2.4.0178/1-20 «Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19», а также в соответствии с меню, утвержденным Управлением социального питания СПб

ПРИКАЗЫВАЮ:

п.1. Всем сотрудникам в своей работе руководствоваться законодательством РФ, нормативными и локальными актами ГБДОУ детский сад №25 Центрального района СПб.

п.2. Организовать питание детей в соответствии с:

- действующим контрактом на оказание услуг по организации горячего питания
- «Положением о Совете по питанию ГБДОУ детский сад №25 Центрального района СПб»
- «Положением о бракеражной комиссии ГБДОУ детский сад №25 Центрального района СПб»

- «Положением о создании необходимых условий по охране и укреплению здоровья, организации питания обучающихся и работников ГБДОУ детский сад №25 Центрального района СПб»

п.3. Организовать 4-разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный полдник») в учреждении в соответствии с утвержденными «10-ти дневными меню для организации питания детей, посещающих группы в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения»:

- цикличное 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;
- цикличное 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, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания;

п.4. Возложить ответственность за организацию питания в ГБДОУ детский сад №25 Центрального района СПб:

- ведение документации по организации питания воспитанников
- 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 гигиенический журнал (сотрудники),
- 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 организатора питания технологического оборудования пищеблока на Рыбкину Ю.Г., заместителя заведующего по АХР.

п.5. Осуществлять **ежедневный** контроль за:

- снятие ежедневных проб и постановку суточной пробы на 48 часов наличием проб;
- санитарным состоянием пищеблока;
- полнотой закладки продуктов;
- выходом порции в соответствии с меню-требованием;
- за качеством поступающих продуктов;
- за сроком реализации продуктов.

Ответственный: Рыбкина Ю.Г., заместителю заведующего по АХР

срок: постоянно.

п.6. Сотрудникам ООО «Столичная Кулинарная Компания»

п.6.1. подписывать ежедневное меню.

ответственный: повар и кладовщик ООО «Столичная Кулинарная Компания»

срок: ежедневно

п.6.2. оформлять возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09 ч.30.

ответственный: кладовщик ООО «Столичная Кулинарная Компания».

срок: ежедневно.

п.6.3. в условиях угрозы распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19:

п.6.3.1. проводить ежедневную влажную уборку всех помещений пищеблока (овощная, кладовая сухих продуктов, горячий цех, туалетная комната, раздевалка, всех контактных поверхностей: двери, ручки, выключатели и пр., оборудование и инвентарь обеденной зоны,

туалетной комнаты, раздевалки и пр.) с применением дезинфицирующих средств для обеззараживания объектов при вирусной инфекции, с соблюдением инструкции по проведению ежедневной уборки.

ответственный: сотрудник ООО «Столичная Кулинарная Компания».

срок: ежедневно, **каждые 2 часа**.

п.6.3.2. проводить еженедельную генеральную уборку всех помещений пищеблока (овощная, кладовая сухих продуктов, горячий цех, туалетная комната, раздевалка) с обработкой всех контактных поверхностей с применением дезинфицирующих средств для обеззараживания с соблюдением инструкции по проведению генеральной уборки.

ответственный: сотрудник ООО «Столичная Кулинарная Компания».

срок: 1 раз в неделю.

п.6.3.3. проводить регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха в соответствии с графиком;

ответственный: Рыбкина Ю.Г., заместитель заведующего по АХР.

срок: ежедневно.

п.7. Сотрудникам СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №37 ДПО №12»

п.7.1. уточнять количество детей до 9.30 для возврата или добора продуктов.

ответственный: медсестра СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №37 ДПО №12»,

срок: ежедневно.

п.7.2. организовать (по необходимости) щадящее питание для детей, нуждающихся в таковом по медицинским показаниям.

С этой целью организовать работу по своевременному выявлению и контролю за организацией питания для детей-аллергиков:

- врачу оформлять список детей-аллергиков по факту получения справки от врача-аллерголога,
- подавать данный список на пищеблок и группы,
- воспитателям и помощникам воспитателя организовать питание детей в соответствии со списком,
- медицинской сестре осуществлять постоянный контроль за питанием детей, находящихся на гипоаллергенной диете;
- ознакомить сотрудников групп и пищеблока со списками детей-аллергиков.

ответственный: медсестра СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №37 ДПО №12»,

срок: постоянно.

п.7.3. назначить ответственным за «С»- витаминизацию блюд детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения и инструкцией о витаминизации.

ответственный: медсестра СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №37 ДПО №12»,

срок: постоянно.

п.7.4. Назначить ответственным за допуск к работе персонала пищеблока медсестра СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №37 ДПО №12»- Вараксину Екатерину Анатольевну,

п.8. Всем сотрудникам:

п.8.1. производить постановку на питание и снятие с питания на основании личных заявлений.

ответственный: Рыбкина Ю.Г., заместитель заведующего по АХР.

срок: ежедневно

п.8.2. питаться на территории группы (обед включает в меню 1-е блюдо, 2-е блюдо и хлеб (по норме детского меню)).

ответственный: сотрудники ГБДОУ детский сад №25 Центрального района СПб,

срок: постоянно

п.8.3. запретить выносить личный обед с территории группы.

ответственный: сотрудники ГБДОУ детский сад №25 Центрального района СПб,

срок: постоянно.

п.8.4. сообщать незамедлительно ответственному за организацию питания о своих больничных листах.

ответственный: сотрудники ГБДОУ детский сад №25 Центрального района СПб,

срок: постоянно

п.8.5. соблюдать при организации питания санитарные правила, личную гигиену и культуры еды.

ответственный: сотрудники ГБДОУ детский сад №25 Центрального района СПб,

срок: ежедневно

п.8.5. соблюдать график обеда персонала и специалистов: 12.45 – 14.30 (в соответствии с индивидуальным графиком работы).

ответственный: сотрудники ГБДОУ детский сад №25 Центрального района СПб,

срок: ежедневно

п.9. Помощникам воспитателя:

п.9.1. производить питание воспитанников в групповых помещениях, строго соблюдая время выдачи пищи, организацию сервировки, нормы выдачи.

ответственный: помощники воспитателя.

срок: ежедневно.

п.9.2. в условиях угрозы распространения новой коронавирусной инфекции:

п.9.2.1. проводить ежедневную влажную уборку всех помещений и всех контактных поверхностей: двери, ручки, выключатели и пр., оборудование и инвентарь обеденной зоны, туалетной комнаты, раздевалки и пр. с применением дезинфицирующих средств для обеззараживания объектов при вирусной инфекции, с соблюдением инструкции по проведению ежедневной уборки.

ответственный: помощники воспитателя.

срок: ежедневно, **каждые 2 часа**.

п.9.2.2. проводить еженедельную генеральную уборку всех помещений групповой ячейки с обработкой всех контактных поверхностей с применением дезинфицирующих средств для обеззараживания с соблюдением инструкции по проведению генеральной уборки.

ответственный: помощники воспитателя.

срок: 1 раз в неделю (четверг).

п.9.2.3. проводить регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха в соответствии с графиком;

ответственный: помощники воспитателя.

срок: ежедневно

п.9.2.4. осуществлять мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах.

-осуществлять мытье посуды ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

ответственный: помощники воспитателя.

срок: ежедневно

п.9.2.5. собирать отходы в специальные маркированные ведра с крышкой для пищевых отходов и удалять из помещения после каждого приема пищи. Емкости для пищевых отходов чистить и дезинфицировать ежедневно;

п.9.2.6. собирать мусор в специальные емкости (ведра для мусора), удалять мусор из ведер не реже одного раза в смену, емкости для мусора мыть, чистить и дезинфицировать ежедневно.

ответственный: помощники воспитателя.

срок: ежедневно

п.10. Всем лицам, участвующим в приготовлении и раздаче пищи:

п.10.1. применять в обязательном порядке средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожных покровов (защитные маски, перчатки). Не допускается повторное применение одноразовых средств индивидуальной защиты органов дыхания. Средства

индивидуальной защиты многоразового использования подлежат ежедневному уходу и обработке.

ответственный: сотрудники ООО «Столичная Кулинарная Компания», помощники воспитателя.

срок: ежедневно.

п.11. Назначить ответственной за ведение «Журнала технического состояния технологического оборудования на пищеблоке» Рыбкину Ю.Г., заместителя заведующего по АХР.

срок: постоянно.

п.12. Назначить ответственной за ведение табеля питания воспитанников и сотрудников Рыбкину Ю.Г., заместителя заведующего по АХР.

срок: постоянно.

п.13. Утвердить график **выдачи** питания по группам:

Группы	завтрак	2-й завтрак	обед	полдник
Группы для детей раннего возраста 1,5-3 лет	8.30	10.20	11-45	15.30
Младшая группа для детей 3-4 лет	8.40	10.20	11-45	15.35
Средняя группа для детей 4-5 лет	8.40	10.20	12.05	15.45
Группы для детей старшего дошкольного возраста	8.40	10.20	12.10	15.45
Группы для детей старшего дошкольного возраста (6-7 лет)	8.40	10.20	12.10	15.45

ответственный: помощники воспитателя.

срок: ежедневно

п.14. Соблюдать неукоснительно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при организации питания для детей в каждой группе.

ответственный: воспитатели, помощники воспитателя

срок: постоянно.

п.15. Обеспечить правильную организацию питания детей в группе, воспитание культурно-гигиенических навыков, культуры еды и поведения за столом.

ответственный: воспитатели:

срок: постоянно.

п.16. Назначить ответственными за проведением производственного контроля за организацией питания следующих сотрудников ГБДОУ детский сад № 25 Центрального района СПб, сотрудника СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №37 ДПО №12» (по согласованию) и представителей родительской общественности:

- Вараксина Е.А.. СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №37 ДПО №12»;

- Рыбкина Юлия Геннадьевна, заместитель заведующего по АХР;

- Челпанова Мария Юрьевна, представитель родительской общественности.

п.17. Назначить ответственным за допуск к работе персонала пищеблока сотрудника СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №37 ДПО №12» (по согласованию) - Вараксина Е. А..

п.18. Обеспечить утверждение, согласование и подписание необходимой документации по питанию до 9.30.

ответственные:

- Вараксина Е.А.. СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №37 ДПО №12»;
- Рыбкина Юлия Геннадьевна, заместитель заведующего по АХР;

п.19. Возложить ответственность за организацию питьевого режима и питания в группах воспитателей и помощников воспитателя

Воспитателям:

- работать в соответствии с должностной инструкцией, инструкциями по охране труда, требованиями СанПиН,
- 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.

п.20. Помощникам воспитателя:

- работать в соответствии с должностной инструкцией, инструкциями по охране труда, требованиями СанПиН, 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 ячейке 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 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.

п.21. Ознакомить всех сотрудников ГБДОУ детский сад № 25 Центрального района СПб, представителей СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №37 ДПО №12», сотрудников ООО «Столичная Кулинарная Компания»;

копию приказа разместить на стенде «Питание» у пищеблока.

ответственный: Рыбкина Ю.Г., заместитель заведующего по АХР.

срок: до 17.09.2023.

п.22. За нарушение данного Приказа сотрудники несут персональную ответственность
п.23. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

заведующий ГБДОУ детский сад № 25
Центрального района СПб

Г.В. Шакурова