



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)

29 августа 2022 года

№ 85

### **«Об организации питания детей и сотрудников в 2022/2023 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 выполнением норм и калорийности, в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) в период неблагоприятной эпидемиологической ситуации, на основании:

Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 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, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

п.1. Организовать питание детей 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, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания;

п.2. Возложить ответственность за организацию питания в ГБДОУ детский сад №25 Центрального района СПб на Рыбкину Ю.Г., заместителя заведующего по АХР.

п.3. 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.4. Назначить ответственной за ведение «Журнала технического состояния технологического оборудования на пищеблоке» Рыбкину Ю.Г., заместителя заведующего по АХР.

срок: постоянно.

п.5. Назначить ответственной за ведение табеля питания воспитанников и сотрудников Рыбкину Ю.Г., заместителя 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 10.00.

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 работу по своевременному выявлению и контролю за организацией питания для детей-аллергиков; ознакомить сотрудников групп и пищеблока со списками детей-аллергиков до 07.09.2022года.

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

срок: ежедневно.

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: Вараксина Е.А. медсестра СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №37 ДПО №12»,

срок: ежедневно.

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 культуру 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 многократного использования подлежат ежедневному уходу и обработке.

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

срок: ежедневно

п.11. 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.12. 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.13. обеспечить правильную организацию питания детей в группе, воспитание культурно-гигиенических навыков, культуры еды и поведения за столом.

ответственный: воспитатели:

срок: постоянно.

п.14. 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.15. 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 10.09.2022.

п.16. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

заведующий ГБДОУ детский сад № 25  
Центрального района СПб

Г.В. Шакурова