

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 43 компенсирующего вида
Приморского района Санкт-Петербурга**

Выписка из приказа

№ 40-д

31.08.2023

1. Об организации питания в ГБДОУ детский сад № 43 Приморского района Санкт-Петербурга

В соответствии с требованием СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденного постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32 с целью организации сбалансированного рационального питания детей в ГБДОУ детский сад № 43 Приморского района Санкт-Петербурга, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по вопросу организации питания воспитанников в 2023-2024 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.1. Организовать питание детей в ГБДОУ детский сад № 43 Приморского района Санкт-Петербурга в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-и часовым режимом функционирования, в том числе страдающих пищевой аллергией.

Изменения в меню разрешается вносить только после согласования изменений с заведующим.

При замене одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий пользоваться таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к Правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

1.2. Возложить ответственность за организацию питания на диетсестру Рыбакову Ирину Анатольевну.

Рыбаковой И.А., составить и подать на утверждение руководителю ГБДОУ детский сад № 43 списки детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Организовать лечебное и диетическое питание на основании представленных родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача с учетом заболевания ребенка.

1.3. Диетсестру Рыбакову назначить:

- ответственным по закладке продуктов и бракераж готовой продукции с последующей записью в журнале установленного образца, в целях организации контроля за приготовлением пищи,
- ответственным за ведение "Гигиенического журнала (сотрудники)".

В случае обнаружения, своевременно предоставить докладную о выявленных лицах с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями с целью временного отстранения от работы с пищевыми продуктами или перевода на другие виды работ.

- ответственным за ведение табеля постановки на питание воспитанников ГБДОУ детский сад № 43.

1.4. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания за строгое соблюдение санитарно-гигиенических условий приготовления и приема пищи.

Контроль за выдачей на группы готовых блюд только после снятия проб и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

1.5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

1.5.1. Шеф-повару- Потаповой И.И.;

Поварам – Беловой С.А., Александровой Л.С. разрешить работать только по утвержденному меню.

Поварам: изготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия в соответствии с требованиями технических регламентов и едиными санитарными требованиями; строго контролировать соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов); при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность; изготавливать блюда в соответствии с утвержденным ассортиментом, в соответствии с технологическими картами, строго соблюдать питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятить – воду не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченую воду охлаждать до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводить не реже, чем через 3 часа.

1.5.2. Назначить поваров Потапову И.И., Белову С.А. ответственными за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

1.6. Подсобному рабочему: производить в производственных помещениях пищеблока ежедневно влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных помещений использовать отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенном месте; обрабатывать инвентарь для готовой и сырой продукции, хранить его раздельно в производственных цехах; маркировать емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством); мыть и сушить столовые приборы, столовую посуду, чайную посуду, подносы перед раздачей; в конце рабочего дня проводить мытье всей посуды, столовых приборов ручным способом моющими средствами.

1.7. Кладовщику Юпановой С.Ю.: осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами; в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии – товаросопроводительной документации и маркировки, пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать; следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности - утилизировать; при составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах; с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях.

За своевременность доставки и приёма продуктов в ГБДОУ детский сад № 43, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от Поставщиков несет ответственность кладовщик Юпанова С.Ю.

1.7.1. Кладовщика Юпанову С.Ю. назначить ответственным за ведением журналов:

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

1.7.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ответственным лицом за приёмку продуктов питания по ГБДОУ детский сад № 43 и поставщиком в лице водителя-экспедитора.

1.7.3. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Юпанова С.Ю., являющаяся материально-ответственным лицом.

1.8. Юпановой С.Ю., кладовщику, Потаповой И.И., шеф-повару, Беловой С.А., Александровой Л.С. поварам, проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность

приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров; осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения; с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными – химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ); в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

1.9. Рыбаковой И.А., диетсестре, размещать в доступных для родителей местах следующую информацию: ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания.

В целях организации сбалансированного рационального питания воспитанников и строгого соблюдения питьевого режима в дошкольном образовательном учреждении,

Назначить ответственным за организацию питания и питьевого режим воспитанников на 2023-2024 учебный год на диетсестру Рыбакову Ирину Анатольевну.

1.10. С 01.09.2023 питание детей с атопическим дерматитом и пищевой аллергией, организовывать на основании медицинских заключений и предоставленных родителями (лицами их заменяющими) медицинских справок от врача-аллерголога.

1.11. Утвердить списки детей, страдающих пищевой аллергией, с конкретным перечнем запрещенных продуктов для всех возрастных групп на 2023-2024 учебный год (Согласно Приложению №3 к данному приказу).

1.12. Возложить ответственность на воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми в соответствии с режимом дня;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

1.13. Долгополовой Д.А., врачу, Рыбаковой И.А., диетсестре, Савчук М.И., медсестре, постоянно осуществлять контроль за наличием списков детей, страдающих пищевой аллергией и питающихся в ГБДОУ детский сад № 43 по специальному меню, на пищеблоке и группах. Своевременно вносить изменения только на основании медицинских заключений врача-аллерголога.

1.14. Рыбаковой И.А., диетсестре, Савчук М.И., медсестре, ознакомить с данным приказом всех сотрудников дошкольного учреждения, ответственных за организацию питания детей.

1.15. Утвердить график раздачи пищи с пищеблока для холодного времени года на 2023-2024 учебный год с 01.09.2023.

1.16. Отменить следующие планы работы:

- План работы бракеражной комиссии ГБДОУ детский сад № 43 на 2022-2023 учебный год;
- План работы Совета по питанию ГБДОУ детский сад № 43 на 2022-2023 учебный год.

1.17. Утвердить и ввести в действие с момента подписания:

- План работы бракеражной комиссии ГБДОУ детский сад № 43 на 2023-2024 учебный год;
- План работы Совета по питанию ГБДОУ детский сад № 43 на 2023-2024 учебный год.

1.18. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ №43



Ж.Н.Курочкина

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109021984

Владелец Курочкина Жанна Николаевна

Действителен с 11.04.2023 по 10.04.2024