



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО  
РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 43 Красносельского района Санкт-Петербурга  
(ГБДОУ д/с № 43 Красносельского района СПб)

ПРИКАЗ

31.08.2022

№ 104-аг

Об организации питания

С целью повышения ответственности и неукоснительного соблюдения всех норм и правил по организации сбалансированного и рационального питания детей в новом 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Назначить ответственными лицами за организацию питания в детском саду
  - 1.1. Бушмину Е.Ю. – заместителя заведующего по образовательной работе,
  - 1.2. Жаворонкову Ю.В. – повара детского питания,
  - 1.3. Чекину Л.А. – кладовщика,
  - 1.4. Воспитателей групп (лиц их заменяющих)
2. Ответственным лицам за организацию питания руководствоваться следующими документами:
  - СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
  - Постановлением Правительства СПб от 23.07.2009 №873 «О мерах по реализации Закона СПб «О социальном питании в Санкт-Петербурге»
  - В целях реализации Закона Санкт-Петербурга от 24.09.2008 N 569-95 "О социальном питании в Санкт-Петербурге"
  - Постановлением Правительства СПб от 02.03.2004 №296 «Об управлении социального питания» (с изменениями на 11 декабря 2020 года)
  - - Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)
  - Сборником методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования СПб (СПб, 2008г.)
  - Письмом ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.05.2007 №4960-07-32
3. Членам бракеражной комиссии (Совета по питанию).
  - 3.1. Осуществлять постоянный контроль за:
    - правильной организацией питания детей и качеством приготовления пищи на пищеблоке;
    - качеством доставляемых продуктов питания и их правильным хранением; соблюдением сроков реализации;
    - соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых

- веществах; выполнением натуральных норм продуктов;
  - доведение пищи до детей в группах и организацией процесса питания в группах;
  - правильным хранением и своевременным использованием скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, молоко, кисломолочные продукты, масло сливочное);
  - соблюдением технологии приготовления пищи;
  - соблюдением личной гигиены работниками пищеблока;
  - соблюдением работниками пищеблока правил обработки сырых и вареных продуктов;
  - соответствием объема приготовленного блюда количеству детей;
  - санитарным состоянием пищеблока, правильностью мытья посуды;
  - за правильным ведением журнала здоровья, заполняемым каждым работником пищеблока за личной подписью и удостоверяющим отсутствие у них заболеваний.
- 3.7. Присутствовать при закладке основных продуктов в котел (масло, мясо, рыба и др.)
- 3.8. Периодически проводить контрольные взвешивания продуктов определенного блюда и сопоставлять полученные данные с меню-раскладкой.
- 3.9. Контроль за доброкачественностью пищи заканчивать проведением бракеража готовой продукции в основном органолептическими методами, обращая внимание на такие показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность и т.д.
- 3.10. При контроле руководствоваться следующими таблицами:
- Отходов пищевых продуктов при холодной кулинарной обработке
  - Показатели выхода и нормы влажности для каш различной консистенции
  - Выход мясных, рыбных, овощных блюд при тепловой обработке.
- 3.14. Допускать к работе на пищеблоке только здоровых сотрудников.
- 3.15. Контролировать: накопительную ведомость выполнения норм питания на 1-го ребенка, стоимость одного дня по контракту.

#### 4. Поварам

- 4.1. Соблюдать:
- Технологию приготовления пищи;
  - Выход блюд;
  - Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций, указанных в меню-раскладке;
  - Правила кулинарной обработки овощей и других продуктов;
  - Санитарный режим (наличие маркированного уборочного инвентаря, достаточного количества маркированных разделочных досок, их хранение);
  - Соответствие наличия необходимых продуктов на следующий прием пищи в соответствии с фактическим количеством;
  - Правила обработки сырых и вареных продуктов (на разных столах, с использованием маркированных разделочных досок, ножей);
  - Личную гигиену;
- 4.2. Обеспечить наличие суточной пробы и правильность ее хранения (в стерильной стеклянной посуде с крышкой).
- 4.3. Ежедневно правильно вести журнал здоровья, заполняемый каждым работником пищеблока за личной подписью и удостоверяющим у них заболеваний.
- 4.4. Выдачу готовой пищи детям проводить только после снятия пробы и записи бракеражной комиссии в журнале бракеража результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 4.5. Сырые продукты и продукты, идущие в питание детей без термической обработки хранить отдельно.
- 4.6. Выполнять технологические требования приготовления пищи (своевременное приготовление пищи).
- 4.7. Проводить мероприятия по профилактике пищевых отравлений.
- 4.8. Заинтересовывать детей красивым оформлением блюд, чтобы у них возникла потребность в определенной пище.
- 4.9. Непродолжительное обжаривание использовать только для тепловой обработки кулинарных изделий из рубленого мяса, как ее первый этап.

4.10. Особое внимание обращать на сырые овощи и фрукты, так как они представляют повышенную эпидемиологическую опасность, связанную с возникновением кишечных инфекций или пищевых отравлений.

4.11. Не допускать приготовления излишних количеств пищи, что приводит к снижению калорийности, понижению его биологической активности.

## 5. Кладовщику.

5.1. Соблюдать:

- выполнение 10-дневного меню;
- Условия хранения и сроки реализации продуктов;
- Установленные сроки хранения всех категорий продуктов;

5.2. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается заменить их на равноценные по составу, чтобы обеспечить сбалансированное питание, по согласованию с Советом по питанию учреждения.

5.3. Обеспечивать содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии (недопустимо наличие в них посторонних предметов).

5.4. При приеме продуктов в кладовую от поставщиков особое внимание уделять сопроводительным документам.

5.5. Особое внимание уделять скоропортящимся продуктам (молоко, творог, сметана, кефир). На них должно быть указано: дата выработки, дата конечного срока реализации.

5.6. Запрещается:

- принимать продукты без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов;
- принимать продукты с истекшим сроком реализации;
- хранить продукты непосредственно на полу;
- хранить скоропортящиеся продукты вне холодильников;
- принимать продукты не соответствующие товарным характеристикам и спецификации к договорам.

5.7. Обеспечить раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;

5.8. Обеспечить оптимальный температурный режим в холодильных шкафах;

5.9. Сыпучие продукты в мешочной таре (мука, сахар, крупа) и в картонных коробках (макарон, чай) хранить на решетчатых подставках, периодически проверяя их качество;

5.10. Запас овощей на складе производить на срок не более чем 10 дней;

5.11. В каждом холодильнике необходимо иметь термометры;

5.12. В случае хранения в одной холодильном шкафу (мяса, масла) закрепить постоянные места хранения (полки) с соответствующей маркировкой. Продукт помещается в закрытой таре;

5.13. Своевременно сдавать сопровождающие документы в бухгалтерию;

5.14. Иметь на рабочем месте:

- 10-дневное меню,
- контракт по питанию,
- Ценовые листы;
- Документы, подтверждающие качество и безопасность для здоровья продуктов питания;

5.15. Обеспечить качество хранения продуктов;

5.16. Товарно-транспортная накладная должна содержать следующие сведения:

- Наименование поставщика, адрес, телефон;
  - Номер автомашины;
  - Объем, вес партии;
  - Вес, объем потребительской упаковки;
  - Температура транспортировки продукции (для скоропортящихся продуктов)
- Качественное удостоверение (для отечественной продукции), в которой должны быть отражены:
- Номер, дата выдачи качественного удостоверения;

- Наименование, адрес изготовителя продукции;
- Наименование продукции показатели качества (сорт, категория, жирность);
- Дата изготовления (дата фасовки);
- Температурные условия хранения скоропортящейся продукции;
- Срок годности, наименование нормативной (технической) документации, по которой выпускается продукция (ГОСТ, ТУ). Сертификат или декларация о соответствии. Ветеринарная справка (на животноводческую продукцию).  
Допускается прием продуктов питания в учреждении по документам, оформленным одним из двух вариантов:
- С копиями качественных удостоверений, сертификатов (деклараций) соответствия. Копия сертификата может быть заверена также органом, выдавшим сертификат, у нотариуса; ветеринарной справки, заверенными подлинной печатью и подписью владельца оригинала;
- При наличии товарно-транспортной накладной, содержащей в полном объеме сведения:  
Реквизиты сертификата соответствия (наименование органа, выдавшего сертификат соответствия, № сертификата, дата выдачи, срок его действия);  
Ветеринарный сертификат для продуктов животноводства, при этом в товарно-транспортной накладной должны быть указаны адреса, телефон держателя оригиналов указанных документов.

#### 5.17. Вести журналы:

- Бракеража готовой продукции;
- Бракеража сырой продукции (заключения с соответствии требованиям санитарных правил поступающих продуктов);
- Контроля состояния здоровья персонала (допуск к работе);
- Регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах.

#### 5.18. Правила ведения этих журналов следующие:

- Страницы должны быть пронумерованы, а сами журналы прошиты и скреплены печатью с подписью руководителя и ответственного должностного лица;
- После внесения результатов обязательно должна стоять подпись ответственного лица, проводившего контроль;
- Входной и приемочный контроль проводится в отношении к каждой партии поступающих в детское дошкольное учреждение продуктов питания и продовольственного сырья;
- Журналы должны заполняться своевременно, при каждом поступлении с базы скоропортящихся продуктов, а запись в журнале бракеража готовой продукции должна совпадать по времени с началом ее реализации;
- Журналы следует заполнять разборчиво, используя только общепринятые или приведенные и расшифрованные в начале документа сокращения и условные обозначения;
- Названия продовольственных товаров или продукции должны быть приведены полностью, в соответствии с товарно-сопроводительной документацией, указанием номера партии, названия предприятия изготовителя, упаковки, массы нетто;
- В журнале аварийных ситуаций регистрируются все ситуации, представляющие угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей и все проведенные мероприятия по их устранению (ликвидации последствий).

### **6 Заместителю заведующего по образовательной работе:**

- 6.1. Обеспечить контроль за правильной организацией питания в группах согласно возраста;
- 6.2. Обо всех случаях грубых нарушений в организации питания или случаях невыполнения сделанных замечаний и предложений информировать заведующего детским садом;
- 6.3. Еженедельно:
  - делать обход групп с целью контроля по организации питания детей, за формированием культурно - гигиенических навыков, режима питания.

- Эстетики подачи блюд и результаты контроля выносить на обсуждение Совета по питанию;
- осуществлять контроль за организацией, выдачей и нормами питания на пищеблоке.

## **7. Воспитателям групп:**

- 7.1. Постоянно отслеживать доведение питания детей в группах;
- 7.2. Соблюдать режим питания, организацию кормления детей;
- 7.3. Создать спокойную обстановку в группе во время приема пищи детьми (без шума, громких разговоров, не отвлекаясь);
- 7.4. Во время приема пищи обеспечить эстетику питания, сервировку стола, прививать детям гигиенические навыки;
- 7.5. Отмечать аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи; Контролировать, чтобы ребенок в первую очередь съел более полноценную белковую часть блюда. (Запрещается кормить детей насильно);
- 7.6. Осуществлять индивидуальный подход к детям при непереносимости отдельных продуктов, страдающих аллергией, а также ослабленным детям;
- 7.7. Давать рекомендации родителям детей с плохим аппетитом или направлять на консультации к специалистам с целью выявления причин плохого аппетита;
- 7.8. Вносить предложения по организации детского питания на рассмотрение Совета по питанию;
- 7.9. Иметь в группах список аллергиков, утвержденный врачом с указанием замены;
- 7.10. Обеспечить выполнение назначений врача по питанию детей в группах;
- 7.11. Вести утренний мониторинг детей по посещаемости для своевременной коррекции питания на пищеблоке в течение дня;
- 7.12. Не использовать детям посуду с отбитыми краями, трещинами и т.д.

## **8. Заведующей хозяйством:**

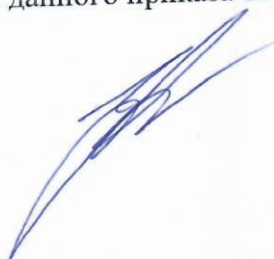
- 8.1. Обеспечить персонал необходимым инвентарем, посудой, моющими средствами, оборудованием;
- 8.2. Не допускать использования и вовремя производить списание в группах и на пищеблоке битой посуды;
- 8.3. Обеспечить персонал имеющий отношение к питанию спецодеждой и своевременно делать ее замену.

## **9. Всем работникам учреждения:**

- 9.1. Категорически запретить прием пищи непосредственно в производственных помещениях и на своих рабочих местах.
- 9.2. Использовать для приема пищи только специально отведенные для этого помещения на 1 и 2 этажах (помещения для персонала).
- 9.3. Обозначить определенное место для временного хранения продуктов питания в специально отведенных помещениях или на своих рабочих местах.
- 9.4. Использовать для питания продукты, имеющие длительный срок хранения, не требующие для хранения специальных температур, в связи с отсутствием отдельного холодильника для работников.

## **10. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.**

Заведующий



О.Г.Ефимова