



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

22.08.2025

№ 178-аг

Об организации питания

С целью повышения ответственности и неукоснительного соблюдения всех норм и правил по организации сбалансированного и рационального питания детей в новом 2025-2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Назначить ответственным лицом за организацию питания в детском саду
- Ломач Светлану Ивановну –шеф-повара
Создать бракеражную комиссию по питанию
 - 1.1. Белую И.Г, - воспитателя
 - 1.2. Жаворонкову Ю.В. – повара детского питания,
 - 1.3. Алентьеву В.О. – воспитателя,
 - 1.4. Федосееву Л.И. – заведующего хозяйством,
 - 1.5. Бенько А.В. – заместителя заведующего по ОР
 - 1.6. 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, маркировкой посуды и оборудования, 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 продуктов в котел (масло, мясо, рыба и др.)
- 3.8. Периодически проводить контрольные взвешивания продуктов определенного блюда и сопоставлять полученные данные с меню-раскладкой и технологической картой.
- 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.
- 3.16. Контролировать осуществление производственного и лабораторного контроля в соответствии с графиком.

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 раздельно.
- 4.6. Выполнять технологические требования приготовления пищи (своевременное приготовление пищи в соответствии с технологическими картами).
- 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 в 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. Организовать ведение журналов в соответствии с правилами:

- 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. Ежедневно:
 - 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. Заведующему 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:

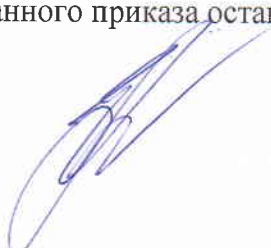
- 9.1. Категорически запретить прием пищи непосредственно в производственных помещениях и на своих рабочих местах.
- 9.2. Использовать для приема пищи только специально отведенные для этого помещения на 1 и 2 этажах (помещения для персонала).
- 9.3. Обозначить определенное место для временного хранения 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. Работникам, связанным с питанием:

- категорически запретить приходить на работу с хозяйственными сумками и пакетами;
- приходить на работу и уходить через пост охраны.

11. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



О.Г.Ефимова