

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 28 Пушкинского района
Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

от 30.08.2024

№ 57 -О

«Об организации питания в ГБДОУ № 28
на 2024-2025 учебный год»

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей в учреждении для формирования здорового образа жизни, обеспечения безопасности воспитанников при использовании продуктов питания в соответствии с Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000. № 29–ФЗ, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20), а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в ГБДОУ № 28 в соответствии с цикличным десятидневным меню для организации питания детей от 3 до 7 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания, утверждённым Начальником Управления социального питания А. В. Барабанчиковым 01. 02.2021.
2. Возложить ответственность за качественную организацию питания на заместителя заведующего по АХЧ Лабутину Е.В.
3. Кладовщику Павловой С.В:
 - 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. При составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд.
 - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Ежедневно вывешивать меню на специальных информационных стендах пищеблока и групп.
 - 3.5. Осуществлять входной контроль поступающего товара:
 - своевременность доставки и условия транспортировки товара;
 - наличие сопроводительной документации: товарно-транспортная накладная, документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство и др.);
 - соответствие вида и наименования поступившей продукции спецификации к контракту на комплексное обеспечение продуктами питания;
 - органолептические показатели продукции и остаточные сроки годности на момент поставки;
 - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям НТД.
 - 3.6. В течение трех рабочих дней с момента поставки скоропортящейся продукции произвести экспертизу на соответствие ее качества требованиям, установленным в контракте на комплексное обеспечение продуктами питания, и произвести гашение ветеринарного свидетельства на данные продукты в ФГИС «Меркурий» либо возврат товара поставщику.
 - 3.7. Не принимать пищевые продукты с признаками недоброкачества, без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, поставленные в грязной или поврежденной таре, а также продукты, которые не допускается использовать в питании детей.
 - 3.8. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу рекламационным актом.

3.9. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

3.10. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

4. Персоналу пищеблока:

4.1. с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции:

- Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи, соответствие закладки продуктов меню-требованию.
- Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
- Закладку основных продуктов осуществлять согласно графику в присутствии административного дежурного или членов бракеражной комиссии.

4.2. в условиях сохранения рисков распространения инфекционных заболеваний:

- Неукоснительно соблюдать санитарные правила и правила личной гигиены.
- Раздеваться в специально отведённом месте. Запрещается хранение личных вещей на рабочем месте.
- Проводить ежедневные влажные уборки помещений с обработкой всех контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, столов и стульев, и т.п.) с использованием дезинфекционных средств в соответствии с инструкцией по их применению, и регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования для обеззараживания воздуха и проветривание помещений в соответствии с режимом работы.
- Проводить генеральные уборки не реже одного раза в месяц с использованием дезинфекционных средств, применяемых для обеззараживания объектов в соответствии с инструкцией по их применению.

5. Утвердить график выдачи питания на все группы, кроме групп кратковременного пребывания:

- завтрак – 8.10 – 8.25;
- второй завтрак – 9.50-10.10;
- обед – 11.50 – 12.15;
- полдник – 15.40 – 16.10

для групп кратковременного пребывания: 8.40 (утро) и 15.30 (вечер).

6. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда, по эксплуатации оборудования, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточные пробы за 2-е суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- график выдачи продуктов из кладовой.

8. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

9. Зам. зав. по АХЧ Лабутиной Елене Викторовне

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников и проведения профилактических мероприятий, санитарной обработки и дезинфекции помещений;
- систематически осуществлять проверку технического состояния технологического оборудования пищеблока;
- осуществлять контроль за рациональным расходом энергоресурсов.

10. Рабочей группе ХАССП обеспечить функционирование Программы производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

11. Ответственность за организацию питания воспитанников каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.

12. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания на 2024 -2025 учебный год.

13. Приём пищи сотрудниками ГБДОУ № 28 осуществляется за счёт собственных средств в специально отведённом месте или за пределами детского сада в установленный час обеденного перерыва в соответствии с утверждённым графиком работы. Питание из общего с детьми котла не производится.

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ № 28

Л.М. Сушкова