

**ПРИКАЗ**

Номер документа	Дата составления
<b>190</b>	<b>31.08.2022</b>

**Об организации питания в ГБДОУ № 85  
на 2022-2023 учебный год**

Организация горячего питания в детском саду осуществляется в соответствии с действующими нормами питания, нормативными актами Российской Федерации и Санкт-Петербурга по организации питания детей дошкольного возраста, требованиями законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях соблюдения постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 16 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в 2022-2023 учебном году с учётом режима их пребывания в ГБДОУ – 12 часов - 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник) и в соответствии с «Примерным циклическим десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения», утвержденным начальником Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга и руководителем Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу. Организатор питания ООО «Северная столица» согласно Контракта 85-ПИТ от 06.12.2021г.
2. Утвердить график приема пищи:
  - завтрак (по возрастной группе) 8.20 – 8.40
  - 2 завтрак 10.00 – 11.00
  - обед 12.10 – 12.45
  - полдник 15.20 – 16.00
3. Контроль за организацией питания детей и сотрудников возложить на заместителя заведующего по УВР Янчевскую М.В.
4. Для обеспечения качественного питания воспитанников:  
зам. зав. по АХР Криваноговой С.А. :
  - ежедневно осуществлять контроль за:
    - наличием проб;
    - санитарным состоянием пищеблока;
    - полнотой закладки продуктов;
    - выходом порции в соответствии с меню-требованием;

- осуществлять контроль за качеством поступающих продуктов, за сроком их реализации;
  - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
  - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
  - обеспечить контроль за исправностью весового оборудования, производить его поверку в установленные сроки, ремонт по мере необходимости.
5. Кладовщика Кононенко И.П. назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания:
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
  - обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
  - строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
  - вести необходимую документацию;
  - строго соблюдать выполнение натуральных норм при закладке продуктов;
  - все кладовые держать закрытыми, продукты на пищеблок выдавать строго по меню;
  - ставить в известность руководителя о недостачах и ненадлежащем качестве поставляемых ООО «Северная столица» продуктов в письменном виде;
  - все изменения в закладку блюд вносить своевременно, утверждая технологическую карту в ООО «Северная столица».
6. Помощникам воспитателя: Пальцевой А.С., Котовой Е.Б., Наседкиной В.А.:
- соблюдать график питания детей;
  - строго выполнять временной промежуток питания;
  - соблюдать сервировку стола, чистоту детской посуды;
  - соблюдать соответствие порции, выдаваемой ребёнку, контрольной порции, выставленной на пищеблоке.
- Воспитателям: Барановой И.И., Пановой Д.А., Баженовой А.В., Смирновой О.В., Кокшаровой И.М., Соколовой А.А., Альгиной А.С., Алферовой В.Ф., Рычковской Н.М., Шитовой Н.В., Солгаловой Д.Г., Горчаковой Н.В.
- обеспечить правильную организацию питания детей в группе, воспитание культуры еды и поведения за столом.
6. В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в ДОУ:
- 6.1 Утвердить следующий состав бракеражной комиссии.
- 6.2. Утвердить план работы комиссии на 2022-2023 учебный год в срок до 31.08.2022 г.
- 6.3. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии ДОУ, утвержденным заведующим ДОУ.
7. Ответственным за питание:
- 7.1. Осуществить контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил.
- 7.2. Проводить информирования сотрудников пищеблока о соблюдении профилактических мер по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции, а также правил личной и общественной гигиены.
8. Всем работникам пищеблока:

- ежедневно проводить термометрию тела работников при входе в образовательное учреждение и в течение рабочего дня (по показаниям) с применением приборов для измерения температуры тела бесконтактными способами с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками инфекционного

заболевания, с занесением данных по контролю температуры и иных сведений о состоянии здоровья сотрудников, свидетельствующих о возможности или невозможности выполнения работником трудовых функций, в «Журнал термометрии сотрудников пищеблока» с целью предотвращения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);

- пользоваться масками (исходя из продолжительности смены и смены одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, перчатками, кожными антисептиками для обработки рук;

- обрабатывать технологическое оборудование, инвентарь, рабочие поверхности дезинфицирующими средствами;

- обеспечить проветривание и обеззараживание воздуха в помещениях пищеблока детского сада рециркуляторами воздуха;

- проводить дезинфекцию столовой посуды после каждого приема пищи сотрудников, согласно требованиям Роспотребнадзора.

- работать только по утвержденному заведующим ДОО и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;

- следить за санитарным состоянием пищеблока.

9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ № 85

/Аванесян Р.Д./