

ПРИКАЗ

11.01.2021 год

№ 1-П

**Об организации питания детей
на 2021-2022 год**

В соответствии с Постановлением Главного государственного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 10-дневным циклическим меню, с целью выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления производственного контроля по организации питания;

Приказываю:

1. Организовать 4-х разовое питание детей в учреждении в соответствии с правилами и нормами СанПиН с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализуемых общеобразовательные программы дошкольного образования с 3-5 часовым и 12- часовым пребыванием детей».
2. Утвердить «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализуемых общеобразовательные программы дошкольного образования с 3-5 часовым и 12- часовым пребыванием детей».
3. Возложить на **Тихомирскую Л.Е.**, заместителя заведующего, ответственность за организацию питания в ГБДОУ детский сад № 1, на время отсутствия заместителя заведующего исполнение обязанностей ответственного за организацию питания в ГБДОУ детский сад № 1 возлагать на Тихонову О.В., воспитателя.
4. Возложить ответственность на **заместителя заведующего**:
 - за оснащение кухонным инвентарем, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами;
 - за бесперебойную работу холодильного-технологического оборудования;
 - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования;
 - за соблюдением мероприятий по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
5. Возложить ответственность на **кладовщика**:
 - за получение у поставщиков продукты питания только качественные. Приналичии декларации;
 - за контроль при получении пищевых продуктов от поставщиков, производственного сырья проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции

- за контроль правильности транспортировки, хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;
- за соблюдением санитарного состояния правильного хранения в кладовых (сухая, овощная, холодильная камера);
- за выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня.

6. Возложить ответственность на **медицинскую сестру (оператор электронно-вычислительных машин):**

- за снятие проб и записи в журнале бракеража готовой продукции, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- за ведение контроля санитарного состояния пищеблока.

6. Возложить персональную ответственность на **поваров:**

- осуществлять выдачу готовых блюд с пищеблока в соответствии графика выдачи пищи;
- за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря, посуды на пищеблоке;
- за строгое соблюдение технологии приготовления блюд, закладку необходимых продуктов в соответствии с утвержденным руководителем графиком;
- за соблюдение технологии приготовления блюд;
- за обеспеченность полноты выхода блюд по меню;
- за ежедневный забор суточных проб готовой продукции в установленном порядке и правильное хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 градусов;
- за выдачу готовой пищи только после снятия проб;
- за организацией питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите не более 2 часов;
- за организацию работы сотрудников, участвующие в приготовлении и раздаче пищи с использованием защиты органов дыхания (одноразовые маски), одноразовые перчатки;
- за соблюдение санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировку и правильное использование.

7. Саяниной А.Н., **старшему воспитателю:**

- составить и утвердить график питания детей всех возрастных групп;
- осуществлять систематический контроль организации питания.

8. Возложить ответственность на **помощников воспитателей:**

- за обеспечение приема пищи строго по графику;
- за соблюдением санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- за соблюдением правила сервировки стола;
- за соблюдением режима, норм порций, мытья посуды;
- за организацией питьевого режима в группах (пипяченая вода со сменой через каждые 2 часа).

9. Возложить ответственность на **воспитателей:**

- за соблюдением режима, санитарных правил организации питания в группах с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей;
- за соблюдением питьевого режима в группах;
- за отметку детей в табелях посещаемости воспитанников согласно их присутствия, на отсутствующих детей иметь заявления от родителей (законных представителей);
- за ведение просветительной работы по вопросам питания и нуждающихся в лечебном и диетическом питания среди детей, родителей (законных представителей).

10. Иметь на пищеблоке в обязательном порядке:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- список детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- суточные пробы всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объемов.

11. Всем сотрудникам знать нормы питания на одного ребенка и объем блюд.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ
детский сад № 1
Кронштадтского района
Санкт-Петербурга

(должность)

(подпись)

Л.А.Евдокимова

(Ф.И.О.)