

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 22 комбинированного вида
Центрального района Санкт-Петербурга**

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 3/1-АХ

Об организации питания на 2024 год

В целях организации питания в ГБДОУ детском саду №22 Центрального района, повышения ответственности сотрудников за жизнь и здоровье детей, в соответствии с законодательством РФ, нормативными и локальными актами, действующими требованиями и нормами, установленной нормативно-технической документацией:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)»

П Р И К А З Ы В А Ю

1. Всем сотрудникам в своей работе руководствоваться законодательством РФ, нормативными и локальными актами ГБДОУ детский сад №22 Центрального района СПб

2. Организовать питание детей в соответствии с:

- действующим контрактом на оказание услуг по организации горячего питания
- «Положением о Совете по питанию ГБДОУ детский сад №22 Центрального района СПб»
- «Положением о бракеражной комиссии ГБДОУ детский сад №22 Центрального района СПб»
- «Положением о создании необходимых условий по охране и укреплению здоровья, организации питания обучающихся и работников ГБДОУ детский сад №22 Центрального района СПб»

3. Организовать 4-разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный полдник») в ОУ в соответствии с циклическими двухнедельными меню рационов горячего питания, утвержденными начальником Управления Социального питания А.В. Барабанщиковым 01.02.2021:

- циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания;
- циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

4. Организовать (по необходимости) щадящее питание для детей, нуждающихся в таковом по медицинским показаниям. С этой целью:

- врачу оформлять список детей-аллергиков по факту получения справки от врача-аллерголога,
- подавать данный список на пищеблок и группы,
- воспитателям и помощникам воспитателя организовать питание детей в соответствии со списком,
- медицинской сестре осуществлять постоянный контроль за питанием детей,

- контроль за выполнением сотрудниками должностных инструкций, инструкций по охране труда,
- исправную работу технологического оборудования пищеблока,
- контроль за правильным использованием сотрудниками ООО «Северная Столица» технологического оборудования пищеблока.

12. Назначить ответственным за допуск к работе персонала пищеблока медицинскую сестру Тимофееву Марию Алексеевну.

13. Ответственным лицам обеспечить утверждение, согласование и подписание необходимой документации по питанию до 9.30

14. Возложить ответственность за организацию питьевого режима и питания в группе на воспитателей и помощников воспитателя

15. Воспитателям:

- работать в соответствии с должностной инструкцией, инструкциями по охране труда, требованиями СанПиН,
- совместно с помощником воспитателя несет персональную ответственность за организацию питания в группе в соответствии с режимом дня, с учетом питания детей-аллергиков (список за подписью врача вывешивается в группе).
- создавать условия для формирования культурно-гигиенических навыков поведения за столом.

16. Помощникам воспитателя:

- работать в соответствии с должностной инструкцией, инструкциями по охране труда, требованиями СанПиН, получать пищу с пищеблока согласно утвержденному графику,
- совместно с воспитателем несет персональную ответственность за организацию питания в группе в соответствии с режимом дня, с учетом питания детей-аллергиков (список за подписью врача вывешивается в группе);
- осуществлять доставку пищи от пищеблока до групповой в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях;
- несет ответственность за количество одновременно используемой столовой посуды и приборов (должно соответствовать списочному составу детей в группе);
- мыть и хранить столовую посуду для персонала в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей;
- не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью. В случае обнаружения посуды с дефектами, сдавать ее зам. зав. по АХЧ;
- собирать пищевые отходы в группе в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистку которых проводить по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема,
- столы в групповых помещениях промывать горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирать, просушивать и хранить в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой или использовать одноразовую ветошь;
- пользоваться фартуком, колпаком или косынкой для раздачи пищи, фартуком для мытья посуды при организации питания детей;
- соблюдать гигиену питания и сервировку стола;
- горячее питание раскладывать в отсутствие детей;
- соблюдать организацию питьевого режима;
- создавать условия для формирования культурно-гигиенических навыков поведения за столом.

17. За нарушение данного Приказа сотрудники несут персональную ответственность.

18. Контроль исполнения настоящего Приказа оставляю за собой