

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Южный» г. Всеволожска**

**ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА
(по основной деятельности)**

31.08.2022 г.

№ 130

**«Об организации питания в
МДОБУ «ДСКВ «Южный» г. Всеволожска»**

С целью организации рационального сбалансированного питания в Учреждении, на основании Распоряжения Комитета по образованию администрации «ВМР» ЛО от 13.01.2022 № 820 и на основании Распоряжения Комитета по образованию администрации «ВМР» ЛО от 21.03.2022 № 218 «Об организации питания в образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, на период с 01 июля 2021 года по 30 июня 2023 года»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам, осуществляющим организацию питания, изучить и неукоснительно выполнять требования следующих документов:
 - 1.1. Постановление Главного государственного санитарного 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».
 - 1.2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СП 2.4.3648-20, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28.
 - 1.3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 "Об утверждении СанПиН 3.1/2.4 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019).
 - 1.4. Национальный стандарт Российской Федерации, услуги общественного питания, метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. утвержден приказом федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. N 513-ст. Дата введения -1 января 2010 года.
 - 1.5. Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов (в ред. От 13.07.2015г.).
 - 1.6. Закон «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2013г.;
 - 1.7. Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (№ 124-ФЗ ст.8). Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к

товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (в ред. 28.11.2015г.)

1.8. Закон о РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (№ 52-ФЗ от 30.03.1999) (в ред. 28.11.2015.).

1.9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.01.2021 года «Об утверждении санитарных правил и норм Санпин 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»

1.10. ТР ТС 020/2011 «Технический регламент таможенного союза о безопасности пищевой продукции».

1.11. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

1.12. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

1.13. Локальные акты, регламентирующие организацию питания в Учреждении.

2. С 01.09.2022 г. ввести в действие примерное 10-ти дневного меню на основании Распоряжения Комитета по образованию Всеволожского района Ленинградской области от 26.12.2020г. № 877 и руководствоваться в приготовлении пищи технологическими картами.

2.1. Организовать питание детей в Учреждении в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования и реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

3. Пролонгировать нормативные акты, регламентирующие организацию питания:

- Положение о спецификации на поступающее сырье и пищевые продукты;
- Программу производственного контроля;
- Политику и цели в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- Положение о рабочей группе по безопасности пищевой продукции (РГБПП);
- Положение о руководителе группы по безопасности пищевой продукции;
- Документированную процедуру внутреннего аудита;
- Программу проведения внутреннего аудита;
- Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции;
- Процедуру проверки сопроводительных документов, поступающих на пищеблок;
- Реестр стеклянных и пластиковых предметов;
- Стандартные операционные процедуры:
 - Порядок хранения сырья и материалов;
 - Входной контроль поступающего сырья и материалов;
 - Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию;
- Документированные процедуры:
 - Идентификация и прослеживаемость продукции;
 - Управление перекрестными загрязнениями;
 - Управление несоответствующей продукцией;

4. Утвердить 4-ти разовое питание детей в Учреждении в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20;

- Завтрак

- Второй завтрак
- Обед
- Полдник

5. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) с 8.30 - 9.00
- второй завтрак (по возрастной группе) с 10.30 - 11.00
- обед (по возрастной группе) с 12.00 - 13.00
- полдник с 16.00. до 16.30

6. Утвердить график выдачи продуктов питания с пищеблока.

7. Пролонгировать Положение «Об организации питания в МДОБУ «ДСКВ «Южный» г. Всеволожска».

8. Возложить персональную ответственность за строгое выполнение утвержденного десятидневного меню на кладовщиков Постоеву И.А., кладовщика подразделения Чернявскую Е.Б.

9. При отсутствии ассортимента продуктов на складе (в связи с невыполнением заявки по вине поставщика), кладовщикам при написании меню-требования необходимо предоставить служебную записку на имя заведующего детского сада (в структурном подразделении на имя рук. стр. подразделения) с целью издания приказа по Учреждению «Об отступлении от утвержденного 10-ти дневного меню и технологических карт».

10. Для детей-аллергиков организовать замену продуктов в пределах установленных денежных норм, ассортимента Учреждения и согласно утвержденному списку по медицинским заключениям.

11. Работа по меню-требованию:

- кладовщику выдавать продукты по меню требованию накануне по фактическому количеству детей на утро предыдущего дня;
- продукты на второй завтрак, обед, полдник, выдавать после корректировки количества присутствующих детей до 9.30 часов утра и до 13-ти часов.
- дополнительно выписывать накладную при разнице в 3 и более детей.
- возврат продуктов производить по накладной.
- строго соблюдать технологию приготовления блюд
- на продукты, заложенные в котел, возврат не производить.

12. Возложить персональную ответственность на:

- воспитателей за сверку детей в группах и подачу сведений на пищеблок;
- рабочую группу по безопасности пищевой продукции Учреждения за контроль организации питания в Учреждении;
- дежурного по пищеблоку - за закладку продуктов в закрепленный за ним день, за запись в тетради контроля;
- медсестер за ведение журнала бракеража готовой продукции и разрешение к выдаче питания на группы.

13. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент, полученных с базы продуктов на кладовщиков Постоеву И.А., Чернявскую Е.Б.

14. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача, оформляется актом, который подписывается представителями РГБПП Учреждения и поставщиками в лице водителя или грузчика.

15. Получение продуктов в кладовые производят: кладовщик Постоева И.А., кладовщик Чернявская Е.Б. (материально ответственные лица).

16. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим Учреждения меню-требованием не позднее 17.00.

17. В целях организации контроля за приготовлением пищи, создать постоянно действующую РГБПП по закладке основных продуктов в котлы.

18. Возложить ответственность за снятие проб на шеф-повара Бороданову О.Г. и шеф-повара подразделения Тарасюк Я.Ю.

19. В целях улучшения работы по организации питания и в целях повышения ответственности организовать контроль за питанием в Учреждении:

- постоянный;
- общественный;
- административный.

19.1. Осуществлять внутренний аудит по пищеблоку:

- по адресу ул. Невская, д.16:

- заведующий С.А. Пашина - ежедневно
- медсестра бассейна – ежедневно;
- заместитель заведующего по ВР Косычева Л.Г.– понедельник;
- заместитель заведующего по безопасности Бортниченко Л.В. – вторник;
- гл. бухгалтер Невзорова Ю.Н. – среда;
- бухгалтер Елинова О.Л. - четверг
- завхоз Таранова К.А. – пятница;
- воспитатель Самарина И.С.

- по адресу ул. Невская, д.2:

- Понедельник - медсестра, руководитель структурного подразделения Чернова И.Г.
- Вторник - руководитель структурного подразделения Чернова И.Г., воспитатель - Смирнова И.А.
- Среда - зам. зав. по безопасности Бортниченко Л.В., машинист по стирке и ремонту спец.одежды Чешина А.Л.
- Четверг - заместитель зав. по ВР – Беленкова С.А.,
- Пятница - младший воспитатель – завхоз Чернявская Е.Б.

19.2. Общественный контроль осуществляет:

- организацию питания детей и сотрудников;
- результаты фиксировать в журнале контроля по питанию, который находится на пищеблоке.

19.3. Административный контроль осуществляется медицинским работником и заведующим.

- утверждает меню;
- проверяет всю документацию;
- осуществляет контроль за работой медсестры, работниками пищеблока, продуктовой кладовой, питанием детей в группах и питанием сотрудников;
- итоги контроля фиксировать в документах.

20. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- РСП Чернова И.Г., гл. бухгалтер Невзорова Ю.А., бухгалтер Елинова О.Л., завхоз Таранова К.А., завхоз Чернявская Е.Б., воспитатель Смирнова И.А., воспитатель Самарина И.С.

21. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой с подготовкой акта по результатам контроля. Ответственность возложить на бухгалтера Елинову О.Л.

22. Кладовщику Постоевой И.А. и кладовщику Чернявской Е.Б. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером Елиновой О.Л.

23. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и мл. воспитатели групп:

Помещение	Должность	Ответственный
Средняя группа (Невская, 16)	воспитатель воспитатель младший воспитатель	Ляпина А.С. Гоностарева С.А. Аносова Ю.А.
Младшая группа (Невская, 16)	воспитатель воспитатель младший воспитатель	Зиновьева Л.Н. Романчева О.В. Кузнецова Г.И.
Подготовительная группа Компенсирующей направленности (Невская, 2)	воспитатель воспитатель младший воспитатель	Шпынова Г.А. Васильева А.К. Михайлова М.В.
Подготовительная группа общеразвивающей направленности (Невская, 16)	воспитатель воспитатель младший воспитатель	Забавичева Н.Н. Шевцова Л.Ф. Михайлова И.В.
подготовительная группа компенсирующей направленности (Невская, 16)	воспитатель воспитатель младший воспитатель	Самарина И.С. Савило Н.И. Бойцова Н.Н.
Младшая группа (Невская, 2)	воспитатель воспитатель младший воспитатель	Никитина А.А. Иванова О.В. Аветисян В.А.
Средняя группа (Невская, 2)	воспитатель воспитатель младший воспитатель	Ларина И.А. Ладыгина И.Н. Шапошникова С.С.
Старшая группа компенсирующей направленности (Невская, 16) -	воспитатель воспитатель младший воспитатель	Болгарева Л.Н. Сидорова Т.А. Сушко В.Д.
Средняя группа общеразвивающей направленности (Невская, 16)	воспитатель воспитатель младший воспитатель	Филиппова Н.И. Ершова Р.С. Калинина И.С.
Подготовительная группа компенсирующей направленности (Невская, 2)	воспитатель воспитатель младший воспитатель	Смирнова И.А. Лавринович И.Ю. Вислогузова Т.Т.
Старшая группа компенсирующей направленности (Невская, 2)	воспитатель воспитатель младший воспитатель	Ласточкина А.В. Ковальчук Ю.С. Власова О.Н.
Старшая/Подготовительная группа компенсирующей направленности (Невская, 2)	воспитатель воспитатель младший воспитатель	Покотылюк А.А. Август М.Е. Ружицкая Р.В.
Старшая группа общеразвивающей направленности (Невская, 16)	воспитатель воспитатель младший воспитатель	Савченко М.А. Старинская Ж.А. Терентьева В.П.

Подготовительная группа компенсирующей направленности (Невская, 16)	воспитатель воспитатель учитель-логопед учитель-дефектолог младший воспитатель	Туктарова Л.М. Соловьева Н.В. Лапенкова О.А. Парусимова Д.Н. Токарева С.В.
Подготовительная группа общеразвивающей направленности (Невская, 2)	воспитатель воспитатель младший воспитатель	Гусакова М.В. Погуляйко Е.В. Ефремова К.А.
Средняя группа (Невская, 2)	воспитатель воспитатель младший воспитатель	Батуева В.А. Остапенко К.В. Иванова Е.Р.

24. На младших воспитателей возложить ответственность за выполнение следующих правил:

- пищу получать в отдельную тару, промаркированную, нести в группу, закрывая крышкой или салфеткой,
- надевать халат «питание» и головной убор.
- строго соблюдать нормы раздачи пищи в соответствии с контрольной порцией.
- правильно сервировать стол,
- докармливать младших детей.

25. Завхозам вести следующую документацию по организации питания в соответствии с ХАССП:

- реестр стеклянных, хрупких, пластиковых, деревянных предметов, подлежащих учету на пищеблоке;

26. Кладовщикам вести документацию по организации питания на бумажных носителях и в электронном виде в программе «Дошкольное питание в Учреждении»), а также вести журналы: «Книга учета складской продукции (продуктов питания)» - в электронном виде. «Учет натуральных норм за 10 дней, за месяц, за квартал» - в электронном виде, «Бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья» - вести в журнале бракеража сырой продукции, «Журнал учета отходов» - в «Журнале учета отходов», Журнал осмотра транспортного средства на прием товара», «Карту осмотра транспортного средства и проверку внутреннего состояния кузова транспортного средства»

- Журнал учета несоответствующей продукции;
- Журнал о порядке информирования о возникновении чрезвычайной ситуации
- Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья, вспомогательных и упаковочных материалов;

27. Медсестрам бассейна строго вести следующую документацию по организации питания в соответствии с ХАССП:

- Журнал температурно-влажного контроля;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Тетрадь контроля за санитарным состоянием на пищеблоке;
- Журнал бракеража готовой продукции;

- Тетрадь контроля за состоянием температурного режима в холодильниках и холодильных камерах.
- Журнал здоровья работников, участвующих в организации питания.

28. Шеф-повару и работникам пищеблока:

- Осуществлять контроль по забору суточной пробы на пищеблоке;
- С целью осуществления контроля за организацией питания, поварам выставлять перед каждым приемом пищи контрольную порцию на пищеблоке
- Закладку продуктов в котел осуществлять в присутствии членов комиссии;
- строго соблюдать сроки реализации продуктов;
- правильно проводить термическую обработку продуктов;
- соблюдать санитарные правила содержания пищеблока;
- не допускать попадания костей в пищу;
- приготовление и раздачу пищи производить в специальной одежде, на голове иметь головной убор;
- производить смену одежды ежедневно;
- не отпускать без спецодежды, крышек продукты на группу;
- соблюдать режим выдачи продуктов с пищеблока
- строго соблюдать технологию приготовления блюд.

29. Питание сотрудников:

- питание сотрудников осуществлять на добровольной основе, согласно личному заявлению;
- на питание сотрудников составить приказ согласно их заявлениям;
- сотруднику на основании заявления и приказа выдавать-получать только обед (второе блюдо и хлеб);
- меню на сотрудников составлять по натуральным нормам детей Учреждения;
- за питание сотрудник полностью платит стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости;
- учет питающихся вести через табель (ответственные – кладовщики);
- оплата питания производится через удержания с заработной платы.

30. РГБПП проверять наличие следующих документов:

- инструкцию по охране труда и пожарной безопасности;
- должностные инструкции работников;
- инструкцию по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовлению блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи продуктов;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 48 часов;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал отходов;
- нормативные документы;
- строго следить за санитарным состоянием пищеблока;
- строго контролировать доброкачественность продуктов, витаминизацию;
- строго следить за сроками реализации скоропортящихся продуктов;
- следить за качеством привезенных продуктов с БЗУ, и в соответствии сертификатам и ветеринарным паспортам.
- следить за обновлением маркировки.
- контролировать наличие маркировки масляной краской на всей посуде;

31. Кладовщику Постоевой И.А. и кладовщику Чернявской Е.Б. в понедельник подавать заявку на продукты на базу, корректировку заявки производить до 12.00 часов по вторникам. Заявку согласовывать с заведующим и медсестрой. Возложить ответственность за своевременную сдачу тары на Постоеву И.А. и Чернявскую Е.Б.

32. Возложить ответственность за своевременное перечисление денежных средств за продукты питания и выполнение договорных обязательств на гл. бух. Невзорову Ю.А.

33. Назначить ответственным за бесперебойную работу, своевременный ремонт технологического оборудования на пищеблоке, электроплит: завхоза Чернявскую Е.Б., завхоза Таранову К.А.

34. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на сотрудников Учреждения, которые осуществляют организацию питания.

35. Контроль за выполнением данного приказа, оставляю за собой.

Заведующий

С.А. Пашина