

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 58 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

**ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА**

\_\_\_\_\_25.08.2021\_\_\_\_\_

№\_\_85-од\_\_

**Об организации питания  
в 2021 – 2022 учебном году.**

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 2021-2022 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.

2. Питание воспитанников производить в групповых помещениях согласно графику (см. приложение № 1).

3. Контроль за организацией питания детей и сотрудников возложить на заместителя заведующей по АХР Ефимову Т.В.

4.. Для обеспечения качественного питания воспитанников:

врачу Васютиной Т.Н. (по согласованию с поликлиникой) :

- ежедневно осуществлять контроль за:

- ❖ наличием проб;
- ❖ санитарным состоянием пищеблока;
- ❖ наличием контрольной порции;

- ❖ полнотой закладки продуктов;
- ❖ выходом порции в соответствии с меню-требованием;
  - осуществлять контроль за качеством поступающих продуктов, за сроком их реализации;

Помощникам воспитателя: Дорсиговой Ф.Х., Кисель О.Г., Никифоровой С.М., Мельниковой М.В., Леоновой А.В., Ефименко Г.В., Маслова Е.В., Куницыной Ю.Ю., Катушонок Т.В.

- 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: Андреевой Е.В., Щутяевой Л.А., Жировой Н.В., Каспрук С.Г., Петровой С.И., Орешкиной М.И., Зеленковой О.М., Беликовой И.Ю., Орловской В.С., Ивановой А.В., Легоньковой И.Г., Тельновой А.Ю., Артемьева Ю.А., Гончар Е.В., Алексеева Н.И.

- обеспечить правильную организацию питания детей в группе, воспитание культуры еды и поведения за столом.

4. В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в ДООУ:

4.1. Утвердить следующий состав бракеражной комиссии:

председатель: *Вежлева И.Е., заведующий*

члены комиссии: *Васютина Т.Н., врач (по согласованию с поликлиникой),*

*Леонова А.В., помощник воспитателя,*

*Ефимова Т.В., заместитель заведующей по АХР,*

*Ладик С.П., педагог-психолог,*

*Шарова Е.А. кладовщик ОАО «Северная Столица» (по согласованию),*

*Седенкова Н.Н., заместитель заведующей по УВП*

4.2. Утвердить план работы комиссии на 2021-2022 учебный год в срок до 31.08.2022 г.

4.3. Членам комиссии ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4.4. Бракеражной комиссии ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.

4.5. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии ДООУ, утвержденным заведующим ДООУ (см. приложение №4)

5. Ответственным производить проверку закладки продуктов в соответствии с меню-требованием ежедневно согласно графику (см. приложение № 2).

Результат контроля отражать в тетради «Контроль закладки продуктов» (см. приложение № 3).

6. Ответственным за питание:

6.1. Осуществить контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил

6.2.. Проводить информирования сотрудников пищеблока о соблюдении

профилактических мер по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции, а также правил личной и общественной гигиены.

## 7. 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 бесконтактным способом 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 рецикуляторами воздуха;
- проводить дезинфекцию столовой посуды после каждого приема пищи сотрудников, согласно требованиям Роспотребнадзора.

## 8. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

И.Е.Вежлева

**Приложение № 1**  
**к приказу № 85-од от 25.08.2021**

**График**  
**питания воспитанников**

Возрастная группа	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник
<i><b>Вторая младшая группа (№ 6)</b></i>	8.00 – 8.20	10.00 – 10.20	11.45 – 12.20	15.15 – 15.25
<i><b>Младшая группа (№7)</b></i>	8.20 – 8.55	9.40 – 9.55	12.20 – 12.50	15.25 – 15.50
<i><b>Средняя группа (№ 8)</b></i>	8.25 – 8.55	9.40 – 9.55	12.30 – 13.00	15.25 – 15.50
<i><b>Старшая группа (№ 1,3,4)</b></i>	8.30 – 8.55	10.10 – 10.20	12.40 – 13.10	15.25 – 15.40
<i><b>Подготовительная к школе группа (№ 2,5)</b></i>	8.30 – 8.50	10.10 – 10.20	12.45 – 13.15	15.25 – 15.40

**Ответственные  
за закладку продуктов**

Дни недели	Площадка № 1		Площадка № 2	
	Ф.И.О.	должность	Ф.И.О.	должность
понедельник	Леонова А.В.	Помощник воспитателя	Васютина Т.Н.	врач
вторник	Ефимова Т.В.	Заместитель заведующей по АХР	Седенкова Н.Н.	Заместитель заведующей по УВР
среда	Мельникова М.В..	помощник воспитателя	Шарова Е.А.	кладовщик
четверг	Берсенева Т.В.	учитель-логопед	Легонькова И.Г.	воспитатель
пятница	Петрова С.И.	воспитатель	Шеералиева П.Б.	Музыкальный руководитель

*Тетрадь*  
контроля закладки продуктов

Дата	Проверяющий Объект проверки	Наименование продуктов	Количество продукта (кг.)	
			по меню	в наличии
<i>ОБРАЗЕЦ</i>				
21.01.17	Ефимова Т.В. Запеканка творожная	Творог Яйцо Мука Масло сливочное Молоко  Все продукты взвешены и заложены в котел полностью в моём присутствии. (подпись)	5,0 13 0,750 0,150 11,0	5,0 13 0,750 0,150 11,0