

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГИМНАЗИЯ № 586  
Василеостровского района  
Санкт-Петербурга**

**ПРИКАЗ**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

№ \_\_\_\_\_

**«Об организации питания в структурном подразделении  
«Отделение дошкольного образования детей»»**

На основании Закона Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 (ред. от 26.01.2016) «О социальном питании в Санкт-Петербурге», в соответствии с требованиями СанПиН от 15.05.2013 г. № 26 2.4.1.3049 – 13 (ред. от 27.08.2015), с целью организации сбалансированного рационального питания детей в ОДОД, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, рекомендованным управлением социального питания, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2016/2017 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организацию питания детей осуществлять на основании действующего контракта с ЗАО «Фирма Флоридан», оказывающей услуги ГБОУ гимназии № 586 по организации горячего питания, «Положения об организации питания», в соответствии с «Примерным циклическим 10-дневным меню для организации питания детей...» утвержденным Управлением социального питания в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания для детей в возрасте: от 3-х до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием детей в государственных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательную программу дошкольного образования.
2. Считать режимом работы в структурном подразделении отделение дошкольного образования детей пятидневную рабочую неделю с пребыванием детей в течение 12 часов ежедневно с 7.00 до 19.00. Выходные дни: суббота, воскресенье, праздничные дни.
3. Организовать четырехразовое питание детей (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте с 3х – до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования, разработанным Управлением социального питания Санкт - Петербурга.
4. Всем работникам ОДОД строго соблюдать требование Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 26 от «Об утверждении СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций»».
5. С целью оказания практической помощи в организации питания и осуществления постоянного контроля, утвердить следующий состав совета по питанию:  
Председатель - директор гимназии – Е.В.Зинченко;  
члены Совета: заведующий ОДОД – И.А.Макогонова  
отв. за организацию питания – И.А.Макогонова

медсестра – С.А.Суханова  
заведующий производством – Е.А. Ткаченко  
совет родителей – В.В. Кучма

6. Всем сотрудникам, участвующим в процессе питания и его организации, нести персональную ответственность за качество питания детей в соответствии со своей должностной инструкцией.

7. Макогоновой И.А., заведующему ОДОД:

7.1. Разработать графики выдачи пищи с пищеблока на группы и представить на утверждение;

7.2. Разработать план мероприятий по контролю за организацией питания и представить на утверждение;

7.3. Систематически контролировать:

- ведение документации по организации питания ОДОД;

- выполнение Сан.эпид.режим на пищеблоке и в ОДОД;

- соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи);

- качество готовой продукции и разрешение к выдаче, соответствующей записью в бракеражном журнале готовой продукции, под которой расписывается повар и члены комиссии;

- организацию питьевого режима.

8. Сухановой С.А., старшей медсестре:

8.1. Вести анализ выполнения натуральных норм за каждые 10 дней, соответствие меню-требований принятым рецептурам блюд;

8.2. Присутствовать при закладке продуктов и выходе блюд на пищеблоке и делать соответствующую отметку в журнале контроля за питанием;

8.3. Отслеживать качество поступающих продуктов, соблюдение технологии приготовления пищи;

8.4. Вести журналы осмотра персонала о состоянии здоровья, за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

8.5. следить:

- за ежедневным отбором суточной пробы готовой продукции и хранением ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;

- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

- за наличием контрольной порции;

8.6. Снимать пробу, разрешать раздачу пищи, делать отметки о качестве приготовленной пищи.

8.7. Контролировать хранение и соблюдение сроков реализации продуктов;

8.8. Вести контроль за санитарным состоянием пищеблока с отметкой в журнале «Санитарное состояние пищеблока».

9. Бахтиной И.С., заведующему хозяйством:

9.1. Следить за исправностью технологического, холодильного оборудования

9.2. Обеспечить место для раздевания и хранения личных вещей;

9.3. Обеспечить пищеблок и кладовую соответствующим инвентарем согласно санитарным правилам, следить за сохранностью, износом и маркировкой инвентаря.

10. Слободчиковой А, А., старшему воспитателю:

10.1. Систематически контролировать организацию питания на группах: соблюдение режима питания, сервировку стола, гигиену приема пищи, доставку и раздачу пищи в группах;

10.2 Обеспечить руководство деятельностью педагогов по воспитанию культурно-гигиенических навыков детей и проведение санитарно-просветительной работы с

родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений, оформление стендов на группах и в холле ОДОД;  
10.3. Систематически контролировать работу группового персонала по организации питания детей.

11. Воспитателям: Васильевой Т.В., Гагиевой А.А., Гриненко О.А., Кучиной С.М., Жиркевич Ю.С., Юнцовой О.В.:

11.1. Обеспечить воспитание культуры поведения детей за столом в соответствии с возрастом детей;

11.2. Нести персональную ответственность за организацию питания детей в группе;

11.3 Строго следить за соблюдением санитарно-гигиенических правил при организации питания;

11.4. Сажать детей за столы только после раздачи блюд;

11.5. Оказывать помощь детям младших групп во время еды;

11.6 Категорически запрещается допускать детей на пищеблок (кроме организованных экскурсий).

12. Помощникам воспитателя Бабодей Т.В., Гусейновой А.Ф., Макаровой К.М.:

12.1 Использовать спецодежду по назначению, при организации питания детей на группах: чистый белый халат, передник, косынку; соблюдать памятку по раздаче пищи, следить за чистотой пола; в моечных детей не пускать;

12.2. Приносить горячую пищу в посуде закрытой крышкой только в отсутствии детей в коридоре и на лестнице;

12.3. Раздавать пищу в соответствии с контрольной порцией, когда рядом нет детей; пользоваться посудой по назначению;

12.4. Отходы выносить после каждого кормления, в группе и моечной не оставлять;

12.5. Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

12.6. Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;

12.7. Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

12.8. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

12.9. Получать пищу в специально промаркированные емкости;

12.10. Получать пищу и проводить прием пищи детей только в специальной одежде;

12.11. При приеме пищи использовать отдельную посуду;

12.12. Соблюдать питьевой режим в группах;

12.13. Не допускать присутствие детей на пищеблоке.

13. Организаторам питания ЗАО «Флоридан» -Ткаченко Е.А., Виноградовой Г.И.:

13.1 Производить выдачу питания в группы строго по графику, обеспечить детей горячим питанием;

13.2 Раскладывать продукцию на пищеблоке по вымеренным и промаркированным кастрюлям, вёдрам в соответствии с количеством детей;

13.3. Обеспечить наличие контрольной порции, которую выставлять до раздачи в специально отведенном месте и сохранять её до окончания питания в группах;

13.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд; выполнение санитарно-гигиенических правил содержание пищеблока и личной гигиены;

13.5. В отсутствии старшей медсестры ставить суточные пробы.

14. Для проверки готовности пищи создать бракеражную комиссию в следующем составе:

- заведующая ОДОД – Макогонова И.А.

- медсестра –СухановаС.А.

- заведующий производством – Ткаченко Е.А.

- отв. за организацию питания – Макогонова И.А.

Членам комиссии:

- осуществлять контроль за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания в соответствии с Государственным контрактом на поставку продуктов питания с ЗАО фирмой «Флоридан», соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;

- принимать меры к устранению выявленных нарушений и замечаний, оформлять их в виде актов;
- ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

15. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор гимназии

Е.В.Зинченко

С приказом № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2016г. **«Об организации питания в структурном подразделении «Отделение дошкольного образования детей»»** ознакомлены:

Бабодей Т.В.  
Васильева Т.В.  
Виноградова Г.И.  
Гагиева А.А.  
Гриненко О.А.  
Жиркевич Ю.С.  
Кучина С.М.  
Макогонова И.А.  
Слободчикова А.А.  
Суханова С.А.  
Ткаченко Е.А.  
Чуралева Н.И.  
Юнцова О.В.