



АДМИНИСТРАЦИЯ КИРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 15
Кировского района Санкт-Петербурга

пр. Ветеранов, дом 105, корп.2, литер А, Санкт-Петербург, 198261 Тел/факс: (812) 368-74-35; e-mail: dou15@kirov.spb.ru
ИНН/КПП 7805575276 / 780501001

ПРИКАЗ
(распоряжение)

Дата составления	Номер документа
09.01.2025	3-од

**«Об организации питания в ГБДОУ
детском саду № 15 Кировского района
Санкт-Петербурга»**

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания детей» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также в целях профилактики заносов и распространения острых кишечных инфекций (далее – ОКИ) в ГБДОУ детском саду № 15 Кировского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗЫВАЮ:

Проводить на постоянной основе и /или по мере необходимости следующие мероприятия:

1. Рабочие совещания и инструктаж работников пищеблока, медицинского персонала и других работников, обеспечивающих организацию питания детей, по соблюдению СанПиН 2.3/2.4.3590-20, иного санитарного законодательства, профилактике ОКИ.

2. Организовать прием продуктов питания в строгом соответствии с установленным порядком и регламентирующей документацией. Соблюдать указанные в сопроводительной документации, на таре, товарном ярлыке, упаковке и пр. условия хранения продуктов питания и сроки их реализации.

3. Не допускать наличия в продуктовых кладовых, в помещении пищеблока, в холодильниках продуктов питания без промышленной упаковки или другой маркировки с указанием даты производства, условий хранения, в том числе продуктов питания, выданных из продуктовой кладовой на пищеблок для приготовления пищи в течение дня, а также вскрытых пачек, банок, иных емкостей. На вскрытых упаковках, пачках, банках, иных емкостях, должны быть указаны условия хранения продуктов питания, сроки их реализации, дата вскрытия, вес остатка продукта. Кроме того, вскрытые пачки, упаковки, банки, иные емкости не могут храниться открытым способом (без крышек).

4. Возврат продуктов питания поставщику в случае нарушения условий поставки, предусмотренных договором (контрактом), деформированных в ходе транспортировки в ДОУ, претензионная работа.

5. Соблюдение требований по хранению и обработке яиц. Наличие инструкции, емкости и дезинфицирующего средства для обработки яиц. Наличие овоскопа.

6. Своевременное списание продуктов питания с истекшим сроком реализации, с признаками порчи (при необходимости).

7. Отбор и хранение суточной пробы готовой продукции в соответствии с установленными требованиями (наименование, дата, подписи ответственных лиц).

8. Проведение бракеража сырой и готовой продукции бракеражной комиссией, медицинским работником с записью в журнале установленного образца по органолептическим показателям с оценкой качества приготовленных блюд.

9. Ведение документации по питанию в строгом соответствии с установленными требованиями.

10. Соблюдение утвержденного десятидневного цикличного меню, технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами.

11. Актуализировать Программу производственного контроля с применением принципов ХАССП.

12. Обеспечить производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.
13. Не допускать использования кухонной и столовой посуды, инвентаря с дефектами и механическими повреждениями, сколами. Оперативно принимать меры по их замене
14. Не допускать использование кухонной и столовой посуды, столовых приборов из алюминия. Оперативно принимать меры по их замене.
15. Соблюдение маркировки посуды, кухонного инвентаря и их использование в соответствии с маркировкой.
16. Соблюдение температурного режима, предусмотренного для хранения продуктов питания в продуктовых кладовых, холодильниках, морозильных/холодильных камерах.
17. Принятие оперативных мер по ремонту и замене технологического оборудования пищеблока.
18. Наличие рециркулятора, журнала контроля обеззараживания помещений при помощи рециркулятора.
19. Наличие на пищеблоке дозаторов с антисептиком для обработки рук.
20. Наличие средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) для сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи и их использование в соответствии с установленными требованиями.
21. Не допускать наличия и употребления сотрудниками продуктов питания личного пользования (чай, кофе, кондитерские изделия, варенье и пр.)
22. Не допускать хранения на пищеблоке личных вещей сотрудников (сумки, косметички, телефоны и пр.).
23. Своевременное обеспечение ГБДОУ моющими и дезинфицирующими средствами.
24. Регулярное своевременное заполнение всех журналов по осмотру сотрудников пищеблока (термометрия, осмотр на гнойничковые заболевания и пр.).
25. Обеспечение надлежащего питьевого режима в группах.
26. Соблюдение графика уборки пищеблока, групповых помещений.
27. Содержание всех помещений и территории ГБДОУ в соответствии с санитарными требованиями.
28. Соблюдение утвержденных графиков уборки групповых и иных помещений ДОУ.
29. Осуществление утреннего фильтра в строгом соответствии с установленным порядком.
30. Не допускать в ГБДОУ детей с признаками заболевания.
31. Изолировать от других детей до прихода родителей (законных представителей) ребенка при выявлении у него признаков заболевания.
32. Гигиеническое воспитание детей, регулярная работа по формированию у детей культурно-гигиенических навыков.
33. Санитарно-просветительская работа с родителями воспитанников, сотрудниками детского сада (оформление санитарного листа «О профилактике острых кишечных инфекций», беседы по профилактике ОКИ).
34. Допускать к работе лиц декретированных профессий только при наличии медицинской книжки с отметками о своевременном проведении всех обследований, предусмотренных санитарным законодательством.
35. Обеспечить своевременное повышение квалификации сотрудников, организующих питание детей в ГБДОУ.
36. Своевременное гигиеническое обучение и аттестация сотрудников ГБДОУ.
37. Своевременное прохождение профилактических медицинских осмотров и обследований, наличие результатов обследований в ДОУ.
38. Осуществлять постоянный контроль за соблюдением санэпидрежима персоналом ГБДОУ и организацией питания детей в группах.
39. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Руководитель организации

заведующий

Н.Г. Валявская

должность

личная подпись

расшифровка подписи