



Правительство Санкт-Петербурга  
Комитет по образованию  
Государственное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №79 комбинированного вида  
Приморского района Санкт-Петербурга

**ПРИКАЗ**

«04» 09 2023 г.

№ 44/11

**«Об утверждении основных документов  
по организации питания на 2023-2024 учебный год»**

С целью основного направления по организации питания утвердить основные документы на 2023-2024 учебный год:

1. План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год.
2. План работы Совета по питанию на 2023-2024 учебный год.
3. График контроля за закладкой продуктов.
4. График выдачи питания по группам.
5. График получения кипяченой воды по группам.
6. График работы сотрудников пищеблока.
7. Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и для детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет. Выход готовой продукции в соответствии с меню и точным количеством присутствующих детей плюс пять порций на пробы и контрольные порции.
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий ГБДОУ №79 \_\_\_\_\_ Агафонова А.В.





Правительство Санкт-Петербурга  
 Комитет по образованию  
 Государственное дошкольное образовательное учреждение  
 детский сад №79 комбинированного вида  
 Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

«4» 09 2013 г.

№ 44/8

**«О создании постоянно действующей группы ХАССП,  
 утверждение Программы производственного контроля  
 в соответствии с применением принципов ХАССП»**

В соответствии с пунктом 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Внести изменения в постоянно действующую группу ХАССП в ГБДОУ детский сад № 79 Приморского района в следующем составе:

Координатор – Агафонова А.В., заведующий

Секретарь- Жирнова Л.В., кладовщик

Члены рабочей группы: Белоусова Л.Н., зам.зав. по АХР;

Горбунова О.В., старший воспитатель;

Березкина В.В.- шеф-повар;

Ляхоцкая Л.М., фельдшер.

2. Поручить постоянно действующей группе ХАССП:

- провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
- определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
- установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
- установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
- проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;
- вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
- руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством.

3. Поручить координатору постоянно действующей группы ХАССП:

- разработать формы рабочей документации группы;

- руководить деятельностью группы;

- отчитываться о работе группы заведующему ГБДОУ детский сад № 79

4. Утвердить настоящим приказом «Программу производственного контроля в соответствии с применением принципов ХАССП в ГБДОУ № 79»

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ № 79

А.В. Агафонова

С приказом ознакомлены:

Белоусова Л.Н.

Жирнова Л.В.

Ляхоцкая Л.М.

Березкина В.В.

Горбунова О.В.



Правительство Санкт-Петербурга  
Комитет по образованию  
Государственное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №79 комбинированного вида  
Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

«04» 09 2023 г.


№ 44/19

**«В целях обеспечения контроля за приготовлением  
пищи для воспитанников. Обеспечение снятия  
и хранения суточных проб»**

На основании Постановления 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, Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии утвержденным Управлением социального питания от 01.02.2021 года цикличным 10-дневным меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ГБДОУ № 79 в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за отбор суточных проб готовой продукции и их хранение возложить на повара Привалову О.С. Отбор проб осуществлять согласно «Инструкции по отбору суточных проб».
2. Контроль за отбором и хранением суточных проб готовой продукции возложить на шеф-повара Березкину В.В. и фельдшера Ляхоцкую Л.М.
3. Пробы хранить в специальном холодильнике с указанием наименования блюда, даты и времени отбора.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Заведующий ГБДОУ № 79  Агафонова А.В.

С приказом ознакомлены:  Березкина В.В.

 Привалова О.С.

 Ляхоцкая Л.М.





Правительство Санкт-Петербурга  
 Комитет по образованию  
 Государственное дошкольное образовательное учреждение  
 детский сад №79 комбинированного вида  
 Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

« 04 » 09 2023 г.

№ 44/10

**«Об организации питания в ГБДОУ  
 в 2023-2024 учебном году  
 и назначении ответственных лиц»**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ГБДОУ №79 в 2023-2024 учебном году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Продолжать организовывать 4-х разовое питание (завтрак, II завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Циклическим 10-ти дневным меню», утвержденным Управлением социального питания г. Санкт-Петербурга.  
 Всем работникам ГБДОУ №79 строго соблюдать требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
2. Утвердить график закладки основных продуктов.
3. Утвердить график выдачи питания с пищеблока в группы.
4. Утвердить график питания детей в группах
5. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.
6. Назначить ответственным за организацию питания в ГБДОУ № 79 заместителя заведующего по АХР Белоусову Л.Н.
7. Назначить ответственных лиц в организации питания в ГБДОУ № 79:
  - 7.1. На медицинскую сестру возложить контроль за качественной организацией питания детей в ДОУ.
  - 7.2. Шеф-повару Березкиной В.В. определить следующий круг функциональных обязанностей:
    - 7.2.1. Осуществлять систематический контроль:
      - за графиком закладки продуктов;
      - за графиком выдачи готовых блюд;
      - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
      - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением и обработкой продуктов (особенно куриных яиц и мяса кур) в соответствии с гигиеническими требованиями СанПиН;
      - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
      - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
      - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
      - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.);
- за соблюдением личной гигиены, здоровья и обучения работников. Ежедневно до начала рабочей смены проводить осмотр сотрудников пищеблока на соответствие состояния здоровья в соответствии с гигиеническими требованиями СанПиН с последующей регистрацией результата в соответствующем журнале.

7.2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
- в меню ставить подписи, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

7.2.3. Представлять меню для утверждения заведующему до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

7.2.4. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

7.3. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп. Обеспечить обновление информации на сайте ГБДОУ в разделе «Питание».

Воспитателям и помощникам воспитателя групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах наборов столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.
- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- соблюдать правила личной гигиены и здоровья. Ежедневно до начала рабочей смены проводить регистрацию в соответствующем журнале соответствия состояния личного здоровья и своего окружения в соответствии с гигиеническими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Каждый сотрудник несет персональную ответственность за предоставление информации о состоянии своего здоровья.

7.4. Горбуновой О.В. и воспитателям групп, строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

7.5. Белоусовой Л.Н. зам. зав. по АХР:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

#### 7.6. Жирновой Л.В., кладовщику:

- организовать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

#### 7.7. Работникам пищеблока:

- работать только по утвержденному заведующим ГБДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
- соблюдать правила личной гигиены и здоровья. Ежедневно до начала рабочей смены проходить осмотр на соответствие состояния здоровья в соответствии с гигиеническими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Каждый сотрудник несет персональную ответственность за предоставление информации о состоянии своего здоровья;
- раздеваться в специально отведенном месте.

##### 7.7.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

##### 7.7.2. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.



Правительство Санкт-Петербурга  
Комитет по образованию  
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №79 комбинированного вида  
Приморского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий ГБДОУ детский сад №79  
А.В. Агафонова  
Приказ № 14/11 от «09» 09 2023 г.

**ПЛАН РАБОТЫ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ  
ГБДОУ № 79 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ – ПЕТЕРБУРГА  
НА 2023-2024 УЧЕБНЫЙ ГОД**

№ п/п	Содержание работы	Период	Ответственный
1	Составление и утверждение плана работы Совета по питанию на новый учебный год. Обсуждение 10-ти дневного меню. График раздачи пищи с пищеблока на группы. Выборы секретаря, создание бракеражной комиссии. Приготовление блюд в соответствии с технологическими картами. Питание детей на группах. Ведение бракеражного журнала. Выполнение норм СанПиНа при выдаче готовой продукции на группы при мытье посуды, полов, при выходе на улицу. Санитарное состояние пищеблока, продуктовой кладовой. Маркировка оборудования и посуды на пищеблоке. Распределение обязанностей по контролю над организацией питания в детском саду. Выставление контрольных порций, хранение проб.	сентябрь-декабрь	Заведующий Шеф-повар врач
2	Изменение блюд. Корректировка 10-ти дневного меню, согласование в управлении соц. питания. Охрана труда и должностные обязанности сотрудников пищеблока. Соблюдение норм СанПиН. Ремонт технологического оборудования. Санитарное состояние после праздничных дней на пищеблоке. Ведение документации (журналы готовой, сырой продукции по закладке продуктов, книги учета продуктов и пр.)	Январь, февраль	Заведующий Шеф-повар врач
3	Изучение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», зарегистрированные постановлением №32 Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года. Утверждение изменений в 10-тидневном меню, технологических карт	Март, апрель, март	Заведующий Шеф-повар врач
4	Анализ накопительной ведомости	Каждые десять дней	Заведующий Шеф-повар врач
5	Работа над картотекой блюд	февраль	Заведующий Шеф-повар Врач
6	Ведение документации по питанию (анализ меню-требования, др. документы)	постоянно	Шеф-повар врач
7	Выполнение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке	постоянно	Шеф-повар врач
8	Контроль над получением продуктов питания от поставщиков по договору, контроль над получение продуктов питания из продуктовой кладовой на пищеблок	В течении года	Члены Совета по питанию
9	Питание детей на группах: соблюдение сервировки, время раздачи пищи, количество отходов, объем порций, выдаваемых на группы	постоянно	Члены Совета по питанию
10	Контроль за остатками продуктов в кладовой. перспективное	Каждый	кладовщик



Правительство Санкт-Петербурга  
Комитет по образованию  
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №79 комбинированного вида  
Приморского района Санкт-Петербурга

Утверждаю  
Заведующий ГБДОУ детский сад №79  
А.В. Агафонова  
Приказ № 44/116 от «09» 09 2023 г.

**ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
ГБДОУ № 79 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ – ПЕТЕРБУРГА  
НА 2023-2024 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (мед. работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Педагогическом совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

Бракеражная комиссия контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- присутствует при закладке продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проводит просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.





Правительство Санкт-Петербурга  
Комитет по образованию  
Государственное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение  
детский сад №79 комбинированного вида  
Приморского района Санкт-Петербурга

**ПРИКАЗ**

«30» 08 2023 г.

№ 434

**«О назначении Совета по питанию на 2023-2024 учебный год»**

Для организации и обеспечения питания в ГБДОУ детский сад № 79 Приморского района г. Санкт-Петербурга, на основании решения Общего собрания работников ГБДОУ №79 от «30» 08 2023 г.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать Совет по питанию на 2023-2024 учебный год в следующем составе:

Председатель Совета:

Агафонова А.В. – заведующий ГБДОУ

Члены Совета:

1. Шамаринова П.В. – Врач ДПО №77
2. Березкина В.В. - шеф-повар
3. Афанасьева Н.Е.- воспитатель
4. Дуванова С.С.- помощник воспитателя
5. Батуро Л.А.- воспитатель

2. В соответствии с основными направлениями деятельности Совета его задачами являются анализ и контроль за:

- правильной организацией питания детей;
- качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- выполнением натуральных норм продуктов питания;
- качеством приготовления пищи;
- санитарным состоянием пищеблока.

3. Председателю Совета утвердить план работы Совета по питанию на год в срок до 01 сентября 2023г.

4. Работа совета по питанию регламентируется «Положением о Совете по питанию», утвержденным заведующим ГБДОУ № 79

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ №79

Агафонова А.В.

С приказом ознакомлены:

Шамаринова П.В.

Березкина В.В.

Афанасьева Н.Е.

Дуванова С.С.

Батуро Л.А.





Правительство Санкт-Петербурга  
Комитет по образованию  
Государственное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №79 комбинированного вида  
Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

«30» 08 2023

№ 43/4

**«О назначении состава бракеражной комиссии  
ГБДОУ в 2023-2024 учебном году»**

На основании Постановления 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, Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии утвержденным Управлением социального питания от 01.02.2021 года циклическим 10-дневным меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ГБДОУ № 79 в 2023-2024 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить состав бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год в следующем составе:

Председатель комиссии: Агафонова А.В. – заведующий ГБДОУ № 79

Члены:

1. Ляхоцкая Л.М. – фельдшер
  2. Белоусова Л.Н.- зам.зав по АХР
  3. Шебаршинова Л.А.- завхоз
  4. Горбунова О.В.- старший воспитатель
2. Председателю комиссии утвердить «План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год».
  3. Работа бракеражной комиссии регламентируется «Положением о бракеражной комиссии», утвержденным заведующим ГБДОУ № 79.
  4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ № 79

А.В. Агафонова

С приказом ознакомлены:

Горбунова О.В.

Шебаршинова Л.А.

Ляхоцкая Л.М.

Белоусова Л.Н.