

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 460
Пушкинского района Санкт - Петербурга

Приказ

от 29.12. 2016год

№ 80

**«Об организации питания
в дошкольном отделении школы №460»**

На основании:

- Закона РФ от 10 июля 1992 г. N 3266-1 "Об образовании".
- Методических рекомендации
"Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях"
(утв. Минздравом СССР 13 марта 1987 г. NN 4265-87, 11-4/6-33)
- Распоряжения Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга
от 6 декабря 2004 г. N 524-р "О питании детей в государственных образовательных
учреждениях Санкт-Петербурга, реализующих программу дошкольного образования".

Приказываю:

- Организовать питание детей по натуральным нормам в соответствии с возрастом детей и режимом работы ОУ (групп), предусмотренным Уставом образовательного учреждения.
- При организации питания детей, обучающихся по общеобразовательной программе дошкольного образования в государственных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга, руководствоваться санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами
- Контроль за правильной организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях осуществляться на всех этапах, начиная от руководителя учреждения и кончая родительским комитетом.
- Использовать примерное 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, которое согласовано с учреждениями Роспотребнадзора.
- Зам. директора дошкольным отделением школы №460 организует рациональное питание, ...санитарно-гигиеническое состояние учреждения. Контролирует деятельность кладовщика по обеспечению своевременной доставки продуктов питания, их правильного хранения; следит за использованием ассигнований на питание; при необходимости принимает участие в составлении меню-раскладок; осуществляет контроль за работой персонала пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенических условий при приготовлении и раздаче пищи; периодически проверяет организацию питания детей в группах.
- Старшая медицинская сестра, осуществляет постоянный контроль за правильной постановкой питания детей. В ее обязанности входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах. Старшая сестра также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.

- Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Все пищевые продукты, поступающие в детское учреждение, должны соответствовать требованиям государственных стандартов. При получении скоропортящихся продуктов обязательно надо требовать за них качественные удостоверения с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных (например, для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка).

Сырые продукты и продукты, идущие в питание детей без термической обработки, необходимо хранить отдельно. Особое внимание следует обращать на правильное хранение и своевременное использование скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, молоко, кисломолочные продукты и др.)

- Контроль за соблюдением натуральных норм продуктов осуществляется старшей медсестрой путем ежедневного участия в составлении меню-раскладок, которые должны составляться отдельно для детей ясельного и дошкольного возраста с учетом длительности пребывания детей в учреждении.

- Строгий контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений.

Следует неуклонно следить за соблюдением работниками пищеблока правил обработки сырых и вареных продуктов (на разных столах, с использованием специальных маркированных разделочных досок, ножей, мясорубок); выполнением всех технологических требований приготовления пищи (обработка овощей без длительного вымачивания, выдерживание необходимого срока термической обработки, своевременность приготовления блюд и др.).

- Контроль за качеством приготовления пищи предусматривает также присутствие медицинских работников при закладке основных продуктов в котел и проверку выхода блюд.

Проверка правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится путем контрольного взвешивания продуктов, выделенных на приготовление данного блюда, и сопоставления полученных данных с меню-раскладкой, где эти продукты должны быть записаны на каждое блюдо с указанием количества на одного ребенка и на всех детей (например, в обед на 100 детей: масло сливочное в I блюдо - 1,5/150 г, в гарнир ко II блюду - 3/300 г.).

Важно обращать внимание на соответствие объемов приготовленного питания количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления излишних количеств пищи, особенно I блюда, что приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и к большому количеству остатков пищи.

- Для контроля за выходом блюд посуда на кухне должна быть вымерена, на котлах для I и III блюд сделаны соответствующие отметки. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнения среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.

Полученные результаты фиксируются в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный), который ведется медицинским работником.

- Контроль за доброкачественностью пищи заканчивается проведением бракеража готовой продукции, который проводится, в основном, органолептическим методом. В Санитарных правилах определено, что выдачу готовой пищи детям следует проводить только после снятия пробы и записи медработником в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.

- Ежедневно должна оставаться суточная проба готовых блюд. Отбор и хранение суточных проб находятся под постоянным контролем медицинских работников. Пробу следует отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в

отдельную посуду) и хранить в специально отведенном в холодильнике месте при температуре 6-8°.

- Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и других моментов, предусмотренных Санитарными правилами устройства и содержания детских дошкольных учреждений.

Правильность мытья посуды можно контролировать измерением температуры воды в моечных ваннах, определением процента моющих средств, активности применяемых дезинфицирующих растворов. Следует обращать внимание на использование только разрешенных санитарной службой моющих средств.

К работе на пищеблоке детского дошкольного учреждения допускаются только здоровые, прошедшие медицинское обследование в соответствии с требованиями "Инструкции по проведению обязательных медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях, на сооружениях по водоснабжению, в детских учреждениях и др.

Старшая медицинская сестра дошкольного учреждения обязана строго контролировать соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводить ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи с соответствующей записью результатов проверки; следить за правильным ведением журнала здоровья, заполняемым каждым работником пищеблока за личной подписью и удостоверяющим отсутствие у них заболеваний; следить за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Необходимо также следить за своевременной сменой санодержки (по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 2 дня), обязательной смены куртки или фартука при переходе одного работника от процессов обработки сырых продуктов к работе с готовой продукцией.

Следует помнить, что работникам пищеблока запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах посторонние предметы (деньги, ключи, папиросы), носить бусы, броши, кольца, клипсы и т.п.

- Контроль за организацией питания детей в группах проводится медицинскими работниками во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени). При этом обращается внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацию кормления детей. Во время еды в группе должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений.

- Воспитателям следить за эстетикой питания, сервировкой стола, привитием детям гигиенических навыков.

- Обеспечить строгий контроль за выполнением врачебных назначений по индивидуальному питанию детей непосредственно в группах. С этой целью персоналу групп необходимо давать конкретные указания по питанию детей с отклонениями в состоянии здоровья, составляя список таких детей или индивидуальные листки питания с указанием, какие продукты ребенок не переносит, чем их следует заменять, какое дополнительное питание должен получить ребенок. В меню-раскладках для таких детей должна быть выделена отдельная графа.

- Врачу также следует осуществлять периодический контроль за работой пищеблока, его санитарным состоянием, качеством приготовления пищи, выходом блюд и пр. Врач, как и средний медицинский работник дошкольного учреждения, должен периодически посещать детские группы с целью контроля за проведением процесса кормления, обращая внимание на организацию питания вновь поступивших детей, особенно раннего возраста, детей, вернувшихся в коллектив после перенесенного заболевания, а также, как указывалось выше, детей с различными отклонениями в развитии и состоянии здоровья.

Одной из основных обязанностей врача при контроле за организацией детского питания в дошкольном учреждении является оценка его эффективности.

- Особое внимание следует уделять соблюдению правил хранения продуктов, четкому выполнению требований обработки продуктов (сырых и вареных), мытья посуды и др. Результаты проверки, независимо от наличия или отсутствия нарушений, необходимо записывать в книгу записи санитарного состояния учреждения (учетная форма 309/у), а также доводить до сведения заведующего дошкольным учреждением и медицинских работников. При выявлении нарушений необходимо указать срок, к которому они должны быть устранены, и обеспечить проведение повторной проверки для контроля за выполнением сделанных предложений.

Организовать представителей народного контроля, членов родительского комитета, которые являются наиболее заинтересованными лицами в обеспечении должного порядка в этом разделе работы учреждения. Очень важно, чтобы в этих проверках принимали участие работники, связанные с деятельностью детских учреждений, предприятий общественного питания, лечебно-профилактических учреждений и др., т. е. те, которые могут быть без дополнительных обследований допущены на пищеблок и в детские группы. Поэтому при создании родительского комитета следует позаботиться о том, чтобы такие работники вошли в его состав.

- Обратить внимание на выход блюд, соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций, указанным в меню-раскладке. При необходимости можно провести снятие остатков, проверив наличие необходимых продуктов на следующий прием пищи и соответствие их фактического количества данным меню-раскладки.

На группах проверять организацию процесса кормления детей, наличие остатков пищи; при необходимости может быть проверен вес блюда, взятого со стола при раздаче пищи детям (с целью контроля за доведением питания до детей), а также направление пробы питания на лабораторное исследование (для проверки на полноту вложения).

- Строго проверить качество мытья посуды в группах, особенно в случае неблагополучной эпидобстановки (кипячение или обработка дезрастворами в условиях, исключающих присутствие детей).

- Все замечания и предложения, сделанные в процессе проверки, заносятся в книгу записи санитарного состояния учреждения с указанием сроков исполнения, которые должны быть взяты на контроль. Во время проверки их исполнения обращается внимание на выполнение предложений, сделанных другими инспектирующими лицами во время предыдущих или последующих проверок.

- О всех случаях грубых нарушений в организации питания детей или случаях невыполнения сделанных замечаний и предложений необходимо информировать вышестоящие организации.

Ответственность за исполнением приказа возлагаю на себя.

Зам. директора по дошкольному
образованию



Э.Р. Сабирова

С приказом ознакомлены:

[illegible]