

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 60 компенсирующего вида» г.Сыктывкара**

ПРИКАЗ

02.09.2024г.

№ 135

г.Сыктывкар

Об организации питания детей в МБДОУ «Детский сад № 60 компенсирующего вида» г.Сыктывкара на 2024-2025 учебный год, в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения""

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"", с целью контроля за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников), выполнением натуральных норм питания в 2024-2025 учебном году, обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих муниципальные образовательные учреждения, реализующие общеобразовательные программы дошкольного образования, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами и меню-требованием,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Шеф-повару Пименовой В.В. при формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в ДОО соблюдать следующие требования:
 - 1.1. Питание детей в ДОО осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20:
 - 1.1.1. Вести ежедневный контроль калорийности питания. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 - 1.1.2. Вести ежедневный контроль за рационом питания и корректировать еженедельно (Приложение 1).
 - 1.1.2. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.
 - 1.1.3. Допускать замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
 - 1.1.4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использовать витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовить в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
 - 1.1.5. Проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал (Приложении 2) на бумажном и/или электронном

носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

2. Сотрудникам пищеблока для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции:

2.1. Оставлять в индивидуальных шкафах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

2.2. Снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

2.3. Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или шеф-повару;

2.4. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании соблюдать следующие требования:

3.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовать лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

3.2. Выдачу детям рационов питания осуществлять в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

3.3. Ответственным лицом за выдачу детям рационов питания по индивидуальному меню назначить шеф-повара Пименову В.В.

4. Старшему воспитателю Перминовой В.И.:

4.1. Обеспечить контроль размещения в доступных для родителей и детей местах (в прихожей групп) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

4.2. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов использовать набор пищевой продукции ("сухой паек").

5. Питьевой режим в ДОО организовать с соблюдением следующих требований:

5.1. Бутыли размещать в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Помпы должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка помпы с применением дезинфекционного средства проводить не реже одного раза в три месяца.

5.2. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной.

5.3. Ответственными лицами за соблюдение питьевого режима назначить педагогов групп.

5.4. Ответственными лицами за мойку помп и подготовку кипяченной воды назначить младших воспитателей групп.

6. Возложить контроль за выполнением муниципальных контрактов и анализ использования средств, на организацию питания детей, на заместителя заведующего по АХЧ Мороз И.П.

7. Возложить контроль за проведением ежедневного осмотра младших воспитателей, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний на заместителя заведующего по АХЧ Мороз И.П. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал (Приложении 2) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

8. Разрешить уменьшение или увеличения нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед и (или) полдник в 2024-2025 учебном году, в случае окончания срока их реализации, уменьшения или увеличения списка детей по таблице посещаемости, а также разрешить допускать, в исключительных случаях, дополнительное меню, в связи с не поступлением продуктов в день написания основного меню. В случаях использования дополнительного меню допускать выдачу продуктов до 09.00 и утверждение дополнительного меню на текущий день до 09.00.

Ответственные: шеф-повар Пименова В.В.

9. Не допускать в пищу детей не доброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации, не включенных в данное меню.

Ответственные: шеф-повар Пименова В.В.

10. В случае отсутствия каких-либо продуктов производить замену в соответствии с таблицей замена блюд.

Ответственные: шеф-повар Пименова В.В.

12. Производить своевременную замену на стенде «Меню» с объемами получения блюд в граммах.

12.1. Строго соблюдать нормы закладки и выхода готового блюда, технологию его приготовления.

Ответственные: Шеф-повар Пименова В.В.

13. Кладовщику Михайловой Е.Н.:

13.1. Продукты выдавать лично, согласно меню-требования в конце рабочего дня на завтра;

13.2. Строго следить за закрытием склада в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах - постоянно;

13.3. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с меню и контрактом по поставке продуктов с отметкой в журнале подачи заявок - постоянно;

13.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00;

13.5. Проводить систематический учет бракеража сырой продукции – постоянно (Приложение 3).

13.6. Осуществлять контроль за температурным режимом используемых холодильников и влажностью в складских помещениях с отметкой в Журнале – ежедневно;

14. Шеф-повару Пименовой В.В.:

14.1. Строго производить закладку продуктов, согласно меню - требованию и выданным продуктам кладовщиком, строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику - постоянно;

14.2. Производить закладку продуктов в присутствии ответственных за закладку лиц - постоянно;

14.3. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов в специальном отделении холодильника при температуре +2,+6 градусов - постоянно;

Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

14.4. Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол - постоянно;

14.5. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке - постоянно;

14.6. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой - постоянно;

14.7. Осуществлять закладку продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком – постоянно;

14.8. Вести контроль закладки продуктов на пищеблоке в котел - постоянно;

14.9. Следить за санитарным состоянием пищеблока – постоянно.

15. В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в детском саду создать бракеражную комиссию в составе 5 человек:

15.1. Утвердить состав комиссии:

Председатель комиссии: Грегер Татьяна Георговна – заведующий МБДОУ

Члены комиссии:

Мороз Инна Павловна – заместитель заведующего по АХЧ

Пименова Вероника Владимировна – шеф-повар

Перминова Валентина Ивановна – старший воспитатель

Торопова М.И. – специалиста по управлению персоналом.

15.2.Бракеражной комиссии ежедневно заполнять Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4).

16. Сотрудникам групп (воспитателям, младшим воспитателям):

- 16.1. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания - постоянно;
- 16.2. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, хорошо пережевывать пищу и т.д. - постоянно;
- 16.3. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

17. Утвердить график закладки основных продуктов (Приложение 5):

17.1. Утвердить список сотрудников, осуществляющих проверку закладки продуктов (Приложение 6)

17.2. Утвердить график раздачи продуктов питания на группы (Приложение 7)

18. Контроль за соблюдением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 60

_____ Т.Г.Грегер

Ознакомлены:

_____ И.П.Мороз

_____ С.Г.Кришмарь

_____ В.В.Пименова

_____ Г.В.Харитоновна

_____ В.И.Перминова

_____ Е.Н.Михайлова

_____ М.И.Торопова

Ведомость контроля за рационом питания с
по _____

Режим питания: пятиразовое

Возрастная категория: 2 -3 года (3 – 7 лет)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	4	5		

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. сотрудника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра ответственным лицом (допущен / отстранен)	Подпись ответственного лица

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

График закладки основных продуктов

- 06.30. - закладка мяса (рыбы, птицы) на обед
07.15. – 07.40. – закладка продуктов на завтрак (кроме масла)
07.30. – закладка третьего блюда на обед и сахара
08.00. – закладка масла на завтрак, теста на полдник
10.00. – закладка крупяных и овощных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара)
11.00. – закладка масла, сметаны на обед
13.00. – закладка основных продуктов на полдник

Список сотрудников, осуществляющих проверку закладки продуктов

Дни недели	Ответственный
Понедельник	Зам. по АХЧ Мороз И.П.
Вторник	Заведующий Греггер Т.Г.
Среда	Заведующий Греггер Т.Г.
Четверг	Зам. по АХЧ Мороз И.П.
Пятница	Заведующий Греггер Т.Г.

График выдачи пищи

№ группы	завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1 группа 1 млд	08.17.	09.30.	11.30.	15.25.	16.20.
4 группа 2 млд	08.19.	09.30.	11.35.	15.25.	16.22.
10 группа средняя	08.21.	09.30.	11.55.	15.26.	16.24.
8 группа средняя	08.23.	09.30.	12.00.	15.26.	16.26.
3 группа средняя	08.25.	09.30.	12.05.	15.27.	16.28.
7 группа старшая	08.27.	09.30.	12.10.	15.27.	16.30.
2 группа старшая	08.29.	09.30.	12.15.	15.28.	16.32.
9 группа подгот.	08.31.	09.30.	12.20.	15.28.	16.34.
5 группа подгот.	08.33.	09.30.	12.25.	15.29.	16.36.
6 группа подгот.	08.35.	09.30.	12.30.	15.30.	16.38.