

**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.Харитонова

\_\_\_\_\_ 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**

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

### График выдачи пищи

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