

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

**ПРИКАЗ**

09.01.2024г.

№ 09

г.Сыктывкар

**Об организации питания детей и о назначении лица, ответственного за организацию питания детей в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 60 компенсирующего вида» г.Сыктывкара в 2024 году**

Во исполнение ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», требований Постановления 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 2022-2023 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. Назначить лицом, ответственным за организацию питания детей в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 60 компенсирующего вида» г.Сыктывкара (далее - ДОО) шеф-повара Пименову 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. 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 (Приложение 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 в произвольной форме.

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 году, в случае окончания срока их реализации, уменьшения или увеличения списка детей по табелю 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: Кладовщик, Михайлова Е.Н., шеф-повар Пименова В.В.

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

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

Ответственные: Шеф-повар Пименова В.В.

12. Кладовщику Михайловой Е.Н. и шеф-повару Пименовой В.В.:

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

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

- 12.3. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с меню и контрактом по поставке продуктов с отметкой в журнале подачи заявок - постоянно;
- 12.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00;
- 12.5. Проводить систематический учет бракеража сырой продукции – постоянно (Приложение 3).
- 12.6. Осуществлять контроль за температурным режимом используемых холодильников и влажностью в складских помещениях с отметкой в Журнале – ежедневно;

### 13. Шеф-повару Пименовой В.В.:

- 13.1. Строго производить закладку продуктов, согласно меню - требованию и выданным продуктам кладовщиком, строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику - постоянно;
- 13.2. Производить закладку продуктов в присутствии ответственных за закладку лиц - постоянно;
- 13.3. 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).
- 13.4. Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол - постоянно;
- 13.5. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке - постоянно;
- 13.6. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой - постоянно;
- 13.7. Осуществлять закладку продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком – постоянно;
- 13.8. Вести контроль закладки продуктов на пищеблоке в котел - постоянно;
- 13.9. Следить за санитарным состоянием пищеблока – постоянно.

14. 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:

14.1. Утвердить состав комиссии:

Председатель комиссии: Греггер Татьяна Георговна – заведующий МБДОУ

Члены комиссии:

Мороз Инна Павловна – заместитель заведующего по АХЧ

Пименова Вероника Владимировна – шеф-повар

Торопова Мария Ивановна – специалист по управлению персоналом

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

15. Сотрудникам групп (воспитателям, младшим воспитателям):

- 15.1. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания - постоянно;
- 15.2. 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;

15.3. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

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

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

16.2. 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

\_\_\_\_\_ Н.А.Самаркина

\_\_\_\_\_ М.И.Торопова

\_\_\_\_\_ Е.Н.Михайлова

### 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

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

