

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 42» города Воткинска Удмуртской Республики

П Р И К А З

09 января 2025 года

№ 04 - ос

г. Воткинск

Об организации питания в ДОУ

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с **01.09.2021**), В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарноэпидемиологическом благополучии населения", на основании [санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"](#) , Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Методических рекомендаций МР 2.4.0162-19 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями сопровождающимися ограничениями в питании», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 08.08.2019г.) ТР ТС № 021/2011 и с целью организации полноценного сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ детском саду № 42, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 году, **п р и к а з ы в а ю**:

1. Организовать для воспитанников ДОУ четырехразовое питание в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с Основным (организованным) 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-и часовым режимом функционирования.
- 1.2. Меню для воспитанников должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах. Изменения в меню вносить только с разрешения заведующего.
- 1.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока должны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе, помощники воспитателей используют одноразовые перчатки при порционировании (раздачи) блюд в закрепленных групповых помещениях.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Мерекову Екатерину Владимировну (по соглашению) согласно должностной инструкции за осуществление контроля за:
 - 2.1. за приемом (поставкой) пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение;
 - 2.2. ежедневным вывешиванием в уголке для родителей меню – требования на текущий день и рекомендуемого набора продуктов детям с выходом готового блюда;
 - 2.3. организацией замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.4. организацией замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов для детей с аллергическими реакциями (на основании справки от врача аллерголога), с сахарным диабетом (при наличии);

- 2.5. правильной кулинарной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 2.6. ежедневным проведением С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей пищи (с согласия родителей);
- 2.7. соблюдением условий и требований к хранению и срокам реализации продуктов;
- 2.8. снятием пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и реализация их к выдаче;
- 2.9. ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильным ее хранением;
- 2.10. за санитарным состоянием пищеблока, технологического оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки (ежедневно), выполнением инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств работниками пищеблока и помощниками воспитателей.
- 2.11. Медицинской сестре вменить в обязанности - проводит подсчет калорийности, количество белков, жиров и углеводов по итогам накопительной бухгалтерской ведомости - один раз в месяц;
- 2.12. Контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде – один раз в 10 дней. Предоставлять заведующему ДОО в срок не позднее 15 числа каждого месяца Ведомость контроля за рационом питания (приложение № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 2.13. Медицинской сестре проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания (работники пищеблока) и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией (помощники воспитателя). Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.
3. Возложить на комиссию по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции назначенную приказом заведующего ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания;
- 3.1. своевременное заполнение журнала бракеража готовой продукции.
4. Возложить ответственность на кладовщика Лисину Наталью Владимировну (или лицо ее заменяющее) за:
- 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
- 4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 4.3. работу с поставщиками продуктов питания.
- 4.4. осуществление входного контроля поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов). Результаты контроля регистрировать в специальном журнале «Журнал бракеража сырой продукции»; не допускать к приему пищевых продуктов с признаками недоброкачества, а также продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации;
- 4.5. выдачу суточного набора продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предстоящего дня, указанного в меню;
- 4.6. своевременность подачи заявки и обсчет продуктов питания, доставки и приема продуктов, их хранение в ДОО, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от Поставщиков несет ответственность кладовщик детского сада; правильность расчетов и отслеживанием выполнения контрактов (договоров) на поставку продуктов.
- 4.7. Кладовщику Лисиной Н.В. вменить в обязанности ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «Центр учета и отчетности города Воткинск»;
- 4.7.1. Назначить уполномоченным лицом Кладовщика Лисину Н.В. за работу с электронным документооборотом на информационных системах (площадках): ФГИС «Меркурий», ГИС МТ «Честный знак», «Диадок», официальный сайт ЕИС.

Возложить ответственность на повара Поносову Нину Алексеевну, повара Макурова Александра Владимировича за:

- 4.8. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 4.9. соблюдении технологии приготовления I, II блюд, салатов, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню, проведением С-витаминизации третьего блюда в соответствии с требованиями действующего СанПиНа;
- 4.10. совместное с делопроизводителем и медсестрой (по соглашению) составление разнообразного меню, введение в рацион питания воспитанников ДОО новых блюд;
- 4.11. выдачу готовой пищи с пищеблока на группы согласно «Графика выдачи пищи с пищеблока» после снятия пробы комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- 4.12. соблюдении времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
- 4.13. соблюдении технологии приготовления блюд, закладку необходимых продуктов согласно утвержденному руководителем меню.
- 4.14. организацию питьевого режима воспитанников ДОО (кипяченая питьевая вода).
- 4.14.1. при организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, необходимо соблюдать следующие требования:
 - кипятить воду не менее 5 минут;
 - до раздачи детям кипяченую воду охладить до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - смену воды в емкости для её раздачи необходимо производить не реже, чем через 3 часа.
- 4.15. После приготовления пищи ежедневно отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда). Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Суточные пробы хранить не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике. Ответственный повар Поносова Н.А.

5. Возложить ответственность на воспитателей за:

- 5.1. обеспечение приёма пищи детьми в соответствии с режимом дня и требованиями СанПиН;
- 5.1.1. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 5.2. формирование навыков самообслуживания, культуры приёма пищи у детей и правил этикета;
- 5.3. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
- 5.4. предоставление ответственному лицу за написание меню Калитвенцевой А.Х., делопроизводителю информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
- 5.5. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:
- 5.5.1. получение пищи с пищеблока согласно графика утвержденным заведующим ДОО;
- 5.5.2. получение кипяченной воды с пищеблока, для воспитанников;
- 5.5.3. порционирование блюд согласно норм СанПин 2.3/2.4. 3590-20 и в зависимости от возраста детей.

6. Возложить ответственность на делопроизводителя Калитвенцеву Альфиру Хасимовну (или лицо ее заменяющее) за:

- 6.1. составление ежедневного меню-требования согласно основного (организованного) меню для детей с 1 года до 3 лет, с 3 до 7 лет утвержденного заведующим ДОО;
- 6.2. соблюдение норм питания;
- 6.3. своевременную сдачу меню-требования в МКУ «Центр учета и отчетности города Воткинск» не более чем за три дня;
- 6.4. оформление ежедневного фактического меню на сутки для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции и стоимостью питания на день на одного ребенка.

6.5. размещение ежедневного фактического меню в общедоступных местах для ознакомления родителей воспитанников и на официальном сайте детского сада <https://ds42-votkinsk-r18.gosweb.gosuslugi.ru/> (раздел Организация питания в ОО) для ознакомления родителей воспитанников;

6.6. ведение учета табеля питания сотрудников детского сада.

7. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу на 2 суток.
- список детей с пищевой аллергией.

8. Выдача пищи на группы осуществлять согласно графика утверждённым заведующим ДОУ. Сотрудники ДОУ получают только обед (первое и третье блюдо) согласно Положения о питании сотрудников МБДОУ детского сада № 42.

9. Заведующему хозяйством Россавской Амине Рифкатовне (или лицу ее заменяющему) обеспечить:

9.1. помещения пищеблока необходимым технологическим, холодильными и моечным оборудованием, своевременную подачу заявок в ХЭС для устранения неисправностей;

9.2. необходимым количеством используемой столовой посуды, приборов на пищеблоке, возрастных группах согласно списочному составу детей;

9.3. необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств;

9.4. размещение инструкций по охране труда и техники безопасности при организации работы с технологическим оборудованием;

9.5. своевременное обновление инструкций о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

10. Возложить ответственность на старшего воспитателя за:

10.1. осуществления контроля за организацией питания детей в группах (соблюдением режима питания, доведение пищи до детей в полном объеме (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола), на организацию процесса кормления, отношение детей к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи; эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков.

10.2. размещение ежедневного фактического меню в общедоступных местах для ознакомления родителей воспитанников и на официальном сайте детского сада <https://ds42-votkinsk-r18.gosweb.gosuslugi.ru/> (раздел Организация питания в ОО) для ознакомления родителей воспитанников;

11. Приказ ввести в действие с 09 января 2025 года.

12. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

С.Н. Смолянская