

Ямало-Ненецкий автономный округ
Департамент образования Администрации города Ноябрьска
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СКАЗКА"**
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОЯБРЬСК

629805, Россия, ЯНАО, г. Ноябрьск, пр. Мира д. 43. Тел. 39-44-91 E-mail: skazka.2016@list.ru
ОГРН 1158905010087 ИНН/КПП 8905057671/890501001

ПРИКАЗ

26.01.2021 г.

№ 16-од

**Об организации питания воспитанников
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении "Сказка"
муниципального образования город Ноябрьск**

В соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», во исполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4 3590-20), приказа департамента образования Администрации муниципального образования город Ноябрьск № 25 от 22.01.2021 г. "Об организации питания воспитанников в муниципальных (бюджетных, автономных) дошкольных образовательных организациях" и в целях реализации основных направлений социальной политики в части охраны и укрепления здоровья детей, организации качественного и безопасного питания детей

в МБДОУ "Сказка", п р и к а з ы в а ю:

1. Технологу по питанию Апанасенко В.И.:

1.1. организовать горячее питание воспитанников в соответствии с нормативными документами, указанными в преамбуле настоящего приказа, Уставом МБДОУ "Сказка";

1.2. разработать и предоставить на утверждение ассортимент готовой продукции собственного производства (закуски, салаты, горячие блюда, напитки, мучные и кулинарные изделия) для реализации в МДОУ, *согласно пункту 2.8 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;*

1.3. разработать и предоставить на утверждение основное двухнедельное меню для каждой возрастной группы детей, а также при необходимости индивидуальное двухнедельное меню, разработанные технологом по питанию с учетом требований, содержащихся в приложении № 1 к данному приказу, *согласно пункту 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;*

1.4. обеспечить питание воспитанников посредством реализации утвержденного основного двухнедельного меню, а также при необходимости утвержденного индивидуального двухнедельного меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, и для детей первого года жизни, *согласно пункту 8.1.1, 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;*

1.5. при необходимости организовать индивидуальное питание для:

- детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача путем разработки индивидуального двухнедельного меню. Выдача индивидуальных рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным индивидуальным двухнедельным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных приказом организации, *согласно пункту 8.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;*

1.6. своевременно утверждать ежедневное меню основного питания для всех возрастных категорий, составленное в соответствии с утвержденным основным двухнедельным меню, а при необходимости ежедневное меню индивидуального питания, составленное в соответствии с утвержденным индивидуальным двухнедельным меню. Ежедневное меню должно содержать наименование приема пищи, наименование блюда, массу порции, калорийность порции, *согласно пункту 8.1.4, 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*. Форма ежедневного меню разработана в приложении № 2 к данному приказу;

1.7. разработать совместно с заместителем заведующего Бондаренко О.В. и утвердить график получения с пищеблока в групповые ячейки готовых рационов питания с учётом требований режима питания, *согласно таблице № 4 приложения № 10 и приложению № 12 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;

1.8 размещать в доступных для родителей местах (холле, групповых ячейках) следующую информацию, *согласно пункту 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*:

- ежедневное меню основного питания для всех возрастных категорий;
- рекомендации по организации здорового питания.

1.9. проводить выдачу рационов питания только после проведения контроля качества готовой пищи бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, утвержденной приказом организации. Результаты контроля качества питания должны фиксироваться в журнале бракеража готовой пищевой продукции, *согласно приложению № 4 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;

1.10. обеспечить контроль качества и безопасности приготовленной пищевой продукции путем отбора суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции, и выписки в ежедневном меню 1-й суточной пробы на каждую партию приготовленной пищевой продукции, в том числе продукции промышленного производства, фруктов. Отбор суточных проб должен осуществлять ответственный работник в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Суточные пробы необходимо хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте /холодильнике при температуре от +2⁰С до +6⁰С, *согласно пункту 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;

1.11. организовать проведение расчета фактической среднесуточной нормы набора пищевых продуктов по весу «нетто» на 1 ребенка в «Ведомости контроля за рационом питания» по форме *приложения № 13 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;

1.12. организовать питьевой режим посредством использования кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований, *согласно пункту 8.4.5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*:

- 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 ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться 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;

- разработать и утвердить график получения кипяченой питьевой воды с пищеблока в групповые ячейки с учётом смены кипяченой питьевой воды не реже чем через 3 часа;

1.13. обеспечить контроль качества и безопасности готовых рационов питания путем соблюдения последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих биологическую, химическую физическую безопасность, *согласно пункту 2.7 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;

1.14. обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке МБДОУ "Сказка", направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов путем:

- использования для готовой продукции и производственного сырья отдельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды, *согласно пункту 3.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;

- предотвращения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции в соответствии с требованиями *пункта 3.4 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;
- предотвращения риска размножения патогенных микроорганизмов в готовой продукции в соответствии с требованиями *пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;
- регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности воздуха в складских помещениях, *согласно пункту 3.8 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*. Рекомендуемые формы журналов приведены в *приложениях № 2, 3 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;

1.15. обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке МДОУ, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов путем:

- исключения хранения и изготовления продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинфекции в производственных помещениях пищеблока, *согласно пункту 4.4 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;
- использования моющих и дезинфицирующих средства в соответствии с инструкциями по их применению, и их хранению в специально отведенных местах, *согласно пункту 4.5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;
- маркировки емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих и моющих средств с указанием названия, его концентрации, даты изготовления, предельного срока годности, *согласно пункту 4.6 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;

1.16. обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке МБДОУ "Сказка", направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов путем:

- контроля температуры блюд на линии раздачи при использовании термометра, *согласно пункту 5.1 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;
- контроля температуры реализации горячих и холодных блюд и напитков в соответствии с требованиями технологической документации, *согласно пункту 5.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;

1.17. обеспечить обеззараживание воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, формирования наборов готовых блюд путем использования бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации, *согласно пункту 2.14. СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;

1.18. обеспечить проведение медицинским работником ежедневных осмотров работников, занятых изготовлением продукции собственного производства 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 должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях, *согласно пункту 2.22 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*. Рекомендуемая форма журнала приведена в *приложении № 1 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;

1.19. осуществлять полный контроль и общее руководство за организацией питания воспитанников в части выполнения условий муниципального контракта «На оказание услуг по поставке продуктов питания» поставщиком данной услуги в МБДОУ "Сказка";

1.20. довести настоящий приказ до сведения всех лиц, ответственных за организацию питания в МДОУ.

2. Кладовщику МБДОУ "Сказка" Плохотниковой Н.И.:

2.1. осуществлять прием пищевой продукции, в том числе и продовольственного сырья, только при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения) соответствия. В случае нарушения условий и режима перевозки, отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки, пищевая продукция и сырье на пищеблок МДОУ не принимаются, *согласно пункту 2.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*. Результаты проведенного контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции необходимо отражать в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Рекомендуемая форма журнала приведена в *приложении № 5 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;

2.2. обеспечить сдачу приходных накладных на поступившие продукты питания на склад пищеблока в группу учета питания муниципального казенного учреждения «Централизованное

обслуживание муниципальных учреждений системы образования Администрации города Ноябрьска» 2 раза в неделю. Сдачу реестров по приходу накладных от поставщиков осуществлять в конце каждой недели, а итоговый реестр по приходу накладных за отчетный месяц - в срок до 1-го числа следующего месяца за отчетным. При сдаче приходных накладных по необходимости оформлять акт перевода одной единицы измерения продуктов питания, в другую;

3. Заместителю заведующего Комаровой Е.Е.:

3.1. обеспечить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования), установленными приказом МДОУ, согласно пункту 2.1 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;

3.2. обеспечить складские помещения для хранения продукции приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильного оборудования контрольными термометрами, согласно пункту 3.13 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;

3.3. обеспечить контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля, согласно пункту 4.6 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;

3.4. обеспечить выполнение внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и отсутствие на внутренней отделке повреждений, согласно пункту 2.16 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;

3.5. обеспечить поступление на пищеблок новых сотрудников, соответствующих требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, касающихся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, согласно пункту 2.21 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;

4. Считать утратившим силу приказ от 31.08.2020 № 115-од «Об организации питания воспитанников в МБДОУ "Сказка" в 2020 - 2021 учебном году».

5. Настоящий приказ вступает в силу с 11.01.2021.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ "Сказка"



С.Н. Бухтоярова

**Основные требования,
предъявляемые к разработке меню для питания воспитанников в МБДОУ "Сказка",
содержащиеся в санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах СанПиН 2.3/2.4
3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования
к организации общественного питания населения»**

В дошкольных образовательных организациях при разработке основного двухнедельного меню, индивидуального двухнедельного меню для питания воспитанников необходимо учитывать следующие санитарно-эпидемиологические требования:

- не допускать в организации питания детей использования пищевой продукции, указанной в *приложении № 6*;
- руководствоваться среднесуточными наборами пищевой продукции для детей до 7-ми лет, *согласно таблице № 1 приложения № 7*;
- руководствоваться примерной схемой питания детей первого года жизни, *согласно таблице № 4 приложения № 7*;
- разрабатывать меню на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей, *согласно пункту 8.1.4*;
- учитывать рекомендуемый образец «Меню приготавливаемых блюд», *согласно приложению № 8*;
- учитывать рекомендуемую потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, *согласно таблице № 1 приложения № 10*;
- учитывать рекомендуемые массы порций для детей в зависимости от возраста, *согласно таблице № 1 приложения № 9*;
- учитывать суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее), *согласно таблице № 3 приложения № 9*;
- учитывать при 12-часовом пребывании детей в МДОУ возможность организации как отдельного полдника, так «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%, *согласно пункту 8.1.2.2*;
- учитывать распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации, *согласно таблице № 3 приложения № 10*;
- учитывать возможность в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10, *согласно пункту 8.1.2.3*;
- организовать режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в МДОУ, *согласно таблице № 4 приложения № 10*;
- организовать количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования МДОУ и режима обучения, *согласно приложению № 12*;
- учитывать возможность корректировки меню с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания, при условии соблюдения к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ, *согласно пункту 8.1.5*;
- организовать витаминизацию третьих блюд витамином «С» в соответствии с данными *таблицы № 1 приложения № 10*;

- организовать для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню использование специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд, *согласно пункту 8.1.6;*

- учитывать возможность замены одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с приложением № 11, *согласно пункту 8.1.4;*

- проводить взаимозаменяемость продуктов питания строго в рамках ассортимента и объемов, установленных в муниципальных контрактах на поставку продуктов питания в МДОУ.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ "Сказка"
С.Н. Бухтоярова



Возрастная категория:

ясли - 1-3 лет;
сад - 3-7 лет.

Меню

на _____ 202__ год

Наименование блюда	Масса порции, гр.		Калорийность, ккал		Примечание по замене блюд
	ясли	сад	ясли	сад	
Завтрак					
Второй завтрак					
Обед					
Уплотненный полдник					

* - замена блюд для детей с пищевой аллергией;

** - витаминизация третьего блюда аскорбиновой кислотой на 1 порцию: ясли - 41 мг, сад - 45мг.

Рекомендации родителям ужина:

Подготовил технолог по питанию МДОУ:

(подпись)

(ФИО)

к приказу от 26.01.2021 г. № 16-од

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ "Сказка"
С.Н. Бухтоярова



Реестр

по приходу накладных от поставщиков

С ПО

[illegible]

Кладовщик МДОУ:

(ПОДПИСЬ)

(ФИО)

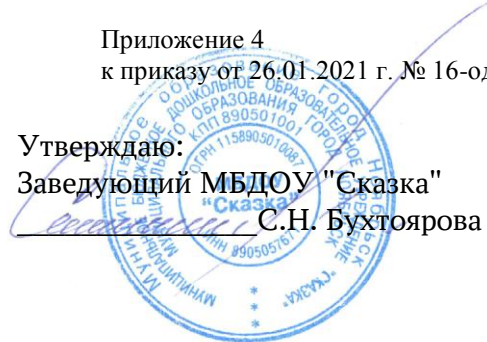
Приложение 4

к приказу от 26.01.2021 г. № 16-од

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ "Сказка"

С.Н. Бухтоярова



АКТ

перевода одной единицы измерения материальных запасов (продуктов питания) в другую

Комиссия в составе 3-х человек, созданная на основании приказа организации от «_____» _____ 202__ года № _____.

Председатель комиссии: технолог по питанию

(должность)

_____ (ФИО)

Члены комиссии:

шеф-повар

(должность)

_____ (ФИО)

кладовщик

(должность)

_____ (ФИО)

Комиссия подтверждает, что по накладной № _____ от _____ поставщика

_____ были приобретены и оприходованы материальные запасы.

Данным Актом произведен перевод единиц измерения поставщика в единицы измерения, по которым материальные запасы (продукты питания) будут отпускаться со склада для производства готовой продукции.

Произведен перерасчет входных цен на поступившие продукты питания.

№ п/п	Наименование материальных запасов по приходному документу от поставщика	По данным	Ед. изм.	Кол-во	Цена с НДС, руб.	Сумма с НДС, руб.

Данный Акт является неотъемлемой частью приходного документа от поставщика.

Председатель комиссии: технолог по питанию

(должность)

_____ (ФИО)

Члены комиссии:

шеф-повар

(должность)

_____ (ФИО)

кладовщик

(должность)

_____ (ФИО)