

Муниципальное образование город Ноябрьск
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СНЕГУРОЧКА»

П Р И К А З

22.01.2021

17-09

Об организации питания воспитанников в МБДОУ «Снегурочка»

В целях реализации основных направлений социальной политики в части охраны и укрепления здоровья детей, организации качественного и безопасного питания детей в муниципальных дошкольных образовательных организациях 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 г. Ноябрьска от 22.01.2021г. № 25 «Об организации питания воспитанников в муниципальных (бюджетных, автономных) дошкольных образовательных организациях», на основании Устава МБДОУ «Снегурочка», **п р и к а з ы в а ю:**

1. Шеф-повару (Таипова Р.С.), технологу (Савищенко Т.В.) и кладовщику (Журавлёвой Н.В.):

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

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

1.3. утвердить основное двухнедельное меню для каждой возрастной группы детей, а также при необходимости индивидуальное двухнедельное меню, разработанные технологом 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;

- детей первого года жизни в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма с учетом требований таблицы № 4 приложения № 7 путем разработки индивидуального двухнедельного меню, согласно пункту 8.1.1 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 и утвердить график получения из 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 +2°C до +6°C, согласно пункту 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;

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

1.12. 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;

1.13. 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;

1.14. 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 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;

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

1.15. 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;

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

- использования для готовой продукции и производственного сырья раздельного 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;

- обеспечение складских помещений 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;

1.17. обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке МБДОУ, 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;

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

1.18. обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке МБДОУ, 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;

1.19. 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;

1.20. 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;

1.21. 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, вакцинарования, согласно пункту 2.21 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;

1.22. 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;

1.23. 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;

1.24. довести настоящий приказ до сведения всех лиц, ответственных за организацию питания в МБДОУ.

2. Считать утратившим силу приказ МБДОУ «Снегурочка» от 06.12.2017 № 191-ОД «Об организации питания воспитанников в МБДОУ «Снегурочка».

3. Настоящий приказ вступает в силу с 11.01.2021.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Снегурочка»



M. S. Khalyava

М.С.Халява

Ознакомлены:

Таипова Р.С.

Савищенко Т.В.

Журавлёва Н.В.

Handwritten signatures of R. S. Taipova, T. V. Saviichenko, and N. V. Zhuravleva.

В дело № 01-05

Дехтерева *dd. 01. 2021*

**Основные требования,
предъявляемые к разработке меню для питания воспитанников в МБДОУ, 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 МБДОУ 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 МБДОУ, согласно таблице № 4 приложения № 10;
- организовать количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования МБДОУ 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 МБДОУ.

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Снегурочка»
 _____ М.С.Халява

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 - 45 мг.

Рекомендации родителям ужина:

Подготовил технолог по питанию МБДОУ:

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ «Снегурочка»
 _____ М.С.Халява
 _____ 202__ г.

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)