

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 18 «Аленушка» города Шумерля Чувашской Республики**  
(наименование организации)

Номер документа	Дата составления
95-ОД	30.08.2023

**ПРИКАЗ**

Об организации питания воспитанников  
в 2023-2024 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590/20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (срок действия с 1 января 2021 до 1 января 2027 года), от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», от 24 декабря 2020 года № 44 «Об утверждении санитарных правил СанПин 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнения работ или оказание услуг», от 28 января 2021 года № 3 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», Распоряжением администрации города Шумерля Чувашской Республики от 31 марта 2021 года № 129-п «Об установлении режима работы полного рабочего дня продолжительностью 11 часов в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях города Шумерля, реализующих образовательную программу», в целях организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждения, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

**1. Утвердить:**

1.1. Ассортимент готовой продукции собственного производства (закуски, салаты, горячие блюда, напитки, мучные и кулинарные изделия) для реализации в МБДОУ «Детский сад № 18 «Аленушка», согласно пункту 2.8 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

1.2. Основное цикличное десятидневное меню для каждой возрастной группы детей, а также при необходимости индивидуальное двухнедельное меню, разработанные специалистами ООО Научно-внедренческая фирма «Центр пищевых технологий» с учетом требований, содержащихся в приложении № 1 к данному приказу, согласно пункту 8.3. СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

**2. Кладовщику Давыдовой А.А., поварам Кушнаревой В.С., Крымовой С.В., Ющенко О.А.:**

2.1. Обеспечить питание воспитанников посредством реализации утвержденного основного цикличного десятидневного 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,



2.2. 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 23/2.4 3590-20.*

2.3. Приготовление пищи для сотрудников осуществлять в общем котле, приготавливаемом для воспитанников.

2.4. Обеспечить контроль качества и безопасности готовых рационов питания путем соблюдения последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих биологическую, химическую физическую безопасность, *согласно пункту СанПиН 2.7 23/2.4 3590-20.*

### 3. Кладовщику Давыдовой А.А.:

3.1. Своевременно утверждать ежедневное меню основного питания для всех возрастных категорий, составленное в соответствии с утвержденным основным циклическим десятидневным меню, а при необходимости ежедневное меню индивидуального питания, составленное в соответствии с утвержденным индивидуальным циклическим десяти - дневным 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 Приложение № 2.*

3.2. Утвердить график получения с пищеблока готовых рационов питания с учётом требований режима питания, *согласно таблице № 4 приложения № 10 и приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*

3.3. Размещать в доступных для родителей местах (холле, групповых ячейках) следующую информацию, *согласно пункту 8.7 СанПиН 2.3/2.4 3590-20:*

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

3.4. 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.

Срок: постоянно

3.5. Разработать и утвердить график получения кипяченой питьевой воды с пищеблока с учётом смены кипяченой питьевой воды не реже чем через 3 часа.

3.6. Организовать систематический контроль за организацией питания воспитанников.

Срок: постоянно

### 4. Поварам учреждения Кушнаревой В.С., Крымовой С.В., Ющенко О.А.:

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

Срок: постоянно

4.2. 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 осуществляется 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 С до + 6 С, *согласно пункту 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.*

Срок: постоянно

4.3. 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;

Срок: постоянно

4.4. Обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке учреждения, 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.

Срок: постоянно

- 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.

Срок: постоянно

4.5. Обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке учреждения, 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.*

Срок: постоянно

- 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.*

Срок: постоянно

- 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.*

Срок: постоянно

4.6. Обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке, 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.*

Срок: постоянно

- 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.*

Срок: постоянно

4.7. 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.*

Срок: постоянно

4.8. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

6 ч 30 мин. - мясо, кури в 1 блюдо:



- 7 ч. 45 мин. - масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9 ч. 15 мин. - овощи в I блюдо;
- 9 ч. 30 мин. - тесто для выпечки;
- 9 ч. 30 мин. - сахар в III блюдо;
- 10 ч. 00 мин. - крупы в I блюдо;
- 11 ч. 00 мин. - масло во II блюдо, сметана;
- 13 ч. 00 мин. - продукты для полдника.

4.9. Выдачу готовых блюд с пищеблока проводить строго по утвержденному заведующим графику:

- завтрак:

- 8 ч. 00 мин. - вторая группа раннего возраста;
- 8 ч. 05 мин. - младшая группа;
- 8 ч. 10 мин. - средняя группа;
- 8 ч. 15 мин. - старшая группа;
- 8 ч. 18 мин. - комбинированная группа;
- 8 ч. 20 мин. - 8 ч. 25 мин. - подготовительные группы

- 2 завтрак:

- 9 ч. 30 мин. - вторая группа раннего возраста;
- 9 ч. 35 мин. младшая группа;
- 9 ч. 40 мин. - средняя группа;
- 9 ч. 50 мин. - старшая группа;
- 9 ч. 53 мин. - комбинированная группа;
- 10 ч. 55 мин. - 10 ч. 00 мин. - подготовительные группы

- обед:

- 11 ч. 45 мин. - вторая группа раннего возраста;
- 11 ч. 55 мин. - младшая группа;
- 12 ч. 05 мин. - средняя группа;
- 12 ч. 10 мин. - старшая группа;
- 12 ч. 12 мин. - комбинированная группа;
- 12 ч. 15 мин. - 12 ч. 20 мин. - подготовительные группы;

- полдник:

- 15 ч. 10 мин. - вторая группа раннего возраста;
- 15 ч. 12 мин. - младшая группа;
- 15 ч. 15 мин. - средняя группа;
- 15 ч. 17 мин. - старшая группа;
- 15 ч. 20 мин. - комбинированная группа
- 15 ч. 22 мин. - 15 ч. 25 мин. - подготовительные группы.

5. Кладовщику Давыдовой А.А.:

5.1. 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 учреждения 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

5.2. Обеспечить сдачу приходных накладных на поступившие продукты питания на склад пищеблока бухгалтеру муниципального казенного учреждения «Центр финансового обеспечения муниципальных учреждений» города Шумерля Чувашской Республики 2 раза в неделю.

Срок: постоянно

5.3. 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 учреждение.

Срок: постоянно



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

5.5. 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.

5.6. 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 носителе, 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.

6. И.о. заведующего хозяйством Давыдовой А.А.:

6.1. 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.

6.2. 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.

7. Руководителю учреждения Егоровой С.В.:

7.1. 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.

Срок: по мере необходимости

8. Назначить ответственного за ведение табеля питания сотрудников - кладовщика Давыдову А.А.

9. Сотрудники учреждения имеют право на получение одноразового питания (без права выноса) в день (обеда), которое включает в себя: первое и третье блюдо, хлеб (по норме детского меню), в соответствии с графиком работы.

10. Плата за питание сотрудников взимается 22 числа каждого месяца по ведомости. Сданные средства перечисляются на счет учреждения и идут на питание.

11. Считать утратившим силу приказ об организации питания воспитанников в МБДОУ «Аленушка» в 2022-2023 учебном году № 114-ОД от 30.08.2022.

12. Настоящий приказ вступает в силу с 01.09.2023 года.

13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Руководитель организации

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 18  
«Аленушка»  
(должность)



Егорова С.В.  
(расшифровка подписи)

Согласовано:



Приложение № 1  
к приказу № 95-ОД от 30.08.2023

Требования, предъявляемые к разработке основного циклического десятидневного меню для питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 18 «Аленушка», 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 циклического десятидневного 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 № 9 приложения № 9;
- учитывать суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах — не менее), согласно таблице № 3 приложения № 9;
- учитывать при 11-часовом пребывании детей в учреждении возможность организации как отдельного полдника, так «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 3094, 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 + 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10, согласно пункту 8.2.3;
- организовать режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в учреждении, согласно таблице № 4 приложения № 11;
- организовать количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования учреждения 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 учреждение.