

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 28 «Ветерок» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по познавательнo-речевому развитию детей»**

624205, г. Лесной Свердловской области, ул. Юбилейная, 5, dou28@edu-lesnoy.ru, <https://28lsy.tvoyosadik.ru/>

ПРИКАЗ

20.02.2025

№ 61

Содержание: Об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок» в 2025 году

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников детского сада для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок» (далее - ДОУ) в 2025 году, в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, постановлением главного государственного санитарного врача РФ 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», положением об организации питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в ДОУ 5-ти разовое горячее питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников в 2025 году.
2. Всем сотрудникам ДОУ строго соблюдать требования 2.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
3. Утвердить Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок» и Положение о питании сотрудников МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок» (приложение 1, 2).
4. Установить кратность приемов пищи в группах с 12-часовым режимом пребывания – пятиразовое питание.
5. Определить следующий режим питания воспитанников:

Время приема пищи	Приемы пищи
8.15 – 08.50	Завтрак
10.00 – 10.15	Второй завтрак
11.30 – 12.30	Обед
15.00 – 15.30	Полдник
16.30-17.00	Ужин

6. Утвердить план мероприятий по организации условий питания (приложение 3).
7. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ (далее - Комиссия):

председатель: Шнейдер Е.Э. – заведующий,
члены комиссии: Ежова Ю.С. – старший воспитатель;

Лебедева Т.Г. – заведующий складом,

Тушина Е.Н. – заместитель заведующего по хозяйственной работе;

Бусыгина Т.В. – медицинский работник (по согласованию),

8. Комиссии в своей деятельности руководствоваться Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок» (приложение 4).

9. Заместителю заведующего Тушиной Е.Н.:

9.1. Ежедневно проверять складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;

9.2. Осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения;

9.3. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);

9.4. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

9.5. обеспечить наличие на пищеблоке:

- правил охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого прибора;

- инструкции по охране труда и технике безопасности.

7. Возложить ответственность

7.1 за организацию горячего питания в ДОУ на шеф-поваров Петрянкину О.Ю., Меркулову А.И.

7.2 за составление меню-требования, взаимодействие с поставщиками продуктов на заведующего складом Лебедеву Т.Г.

8. Заведующему складом Лебедевой Т.Г.:

8.1 Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;

8.2 Анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой;

8.3 При составлении меню-требования учитывать стоимость детодня: воспитанникам в группах 12-ти часового пребывания 5-разовое питание в соответствии с постановлением администрации городского округа «Город Лесной»;

8.4 Учитывать нормы продуктов на каждого ребенка в соответствии с возрастом, рассчитывая норму выхода блюд;

8.5 Изменения в меню-требование вносить только с разрешения заведующего ДОУ с оформлением соответствующего акта;

8.6 Возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 9.00 часов;

8.7 Своевременно подавать заявки поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, качество, срок годности и ассортимент продуктов питания;

8.8 Осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки. Осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать.

Следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;

8.9 Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

8.10 Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;

8.11 Вести необходимую документацию;

8.12 Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;

8.13 Ежедневно вывешивать меню-вывеску по утвержденной форме на информационном стенде пищеблока и в групповых раздевалках;

8.14 При составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;

8.15 С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях;

8.16 ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания бухгалтером МКУ «Управление образования»

9. Ответственным за организацию горячего питания шеф-поварам: Петрянкиной О.Ю., Меркуловой А.И. осуществлять систематический контроль:

- за закладкой основных продуктов в котел;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;
- за правильным хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования; - за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции;
- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока.

10. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.

11. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- вести табель учета приемов горячей пищи воспитанниками по установленной форме;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.

- обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов или с использованием бутилированной воды с допустимым сроком годности;
 - строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
 - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
 - раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
 - соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
 - своевременно раздавать детям второе блюдо;
 - соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
 - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
 - вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
 - вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
 - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
 - получать пищу в специальной одежде, маске и перчатках и в специально промаркированные емкости;
 - при приеме пищи использовать отдельную посуду;
 - осуществлять работу по формированию рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
 - постоянно проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
 - в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
12. Работникам пищеблока:
- 12.1. Работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню-требованию;
- 12.2. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;
- 12.3. Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку, согласно утвержденному графику;
- 12.4. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы;
- 12.5. Непосредственно после приготовления пищи производить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
- 12.6. Раздеваться только в специально отведенном месте, личные вещи (сумки, расчески, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока;
- 12.7. Посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде.
13. Назначить ответственными
- 14.1. поваров Петрянкину О.Ю., Меркулову А.И., Бутакову К.В.
- за маркировку столовой посуды на пищеблоке;
 - за снятие и хранение суточных проб;
- 14.2. младших воспитателей на каждой возрастной группе за маркировку посуды в групповых помещениях.

14.3. Ответственным за маркировку посуды строго соблюдать правильность маркировки посуды и своевременное ее обновление.

15. Педагогам групп размещать в доступных для родителей местах следующую информацию:

15.1. ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

15.2. рекомендации по организации здорового питания детей.

16. Для организации питьевого режима для детей выполнять следующее:

- ежедневно на пищеблоке кипятить необходимое количество воды для обеспечения детей питьевой водой. Ответственный – шеф-повар (или лицо его замещающее). Срок – ежедневно.
- обеспечить группы необходимым количеством чайников (не менее одного) для организации питьевого режима детей. Ответственный заместитель заведующего Тушина Е.Н. (или лицо его замещающее).

17. Воспитателям групп:

- в дни работы МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок» предоставлять ответственному за организацию питания (или лицу, его заменяющему) информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
- в целях правильного ведения ежедневного учета количества детей и отпуска готовой пищи в соответствии с количеством фактически присутствующих детей отмечать количество присутствующих детей до 9-00. Срок - ежедневно
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду;
- для сведения родителей меню на следующий день вывешивать в уголке для родителей до 17.00 ежедневно;
- осуществлять организацию питания и питьевого режима в своей группе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, графиком получения пищи, графиком выдачи кипяченой воды. Срок – ежедневно.
- соблюдать режим питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи). Срок – ежедневно.
- создавать условия для приема пищи в соответствии с требованиями. Срок – ежедневно.
- создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам. Срок – ежедневно.
- осуществлять руководство приемами пищи, используя педагогические приемы в соответствии с возрастом. Формировать правильные вкусовые предпочтения детей. Срок – ежедневно.

18. Заместителю заведующего Криворучкиной Л.В.

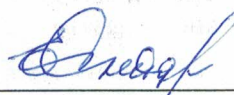
- организовать контроль за организацией работы по воспитанию культуры поведения за столом в группах, за подачей информации детям о правильной и вкусной пище и т.д. Срок – ежедневно.

19. Старшему воспитателю Ежовой Ю.С. в срок до 01.03.2025 ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте детского сада.

20. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 28 «Ветерок»




(подпись)

Е.Э.Шнейдер
(расшифровка подписи)