

Приказ

Номер документа	Дата
146 - ОД	20.08.2024 г.

О питании обучающихся (воспитанников) в МБДОУ «Детский сад №231" г.о.Самара в 2024/2025 учебном году

Во исполнение Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также в целях четкой организации питания детей,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Признать утратившим силу приказ от 14.08.2023г. № 202-од «О питании детей в МБДОУ «Детский сад №231" г.о.Самара в 2023/2024 учебном году».
2. Ответственным по питанию Герасименко Н.Л., Макарычевой Е.А. проанализировать и выбрать ассортимент готовых блюд и кулинарных изделий с учетом набора помещений на пищеблоке, обеспечения образовательного учреждения технологическим, холодильным оборудованием.
3. Ответственным по питанию Герасименко Н.Л., Макарычевой Е.А., кладовщику Рыжковой Е.Г., поварам Фот М.И., Марфиной Н.Л., Малиновской О.В., Гришиной Л.Г., заведующему хозяйством Чертыковцевой О.В. произвести в срок до 01.09.2024 года корректировку примерного десятидневного меню, удовлетворяющего нормам физиологической потребности детей 3-7 лет в энергии и пищевых веществах, руководствуясь рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей и временем их пребывания в ДОУ. При составлении меню и расчетов калорийности строго соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов).
4. Питание детей осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание¹, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (имеющих заболевание и требующих индивидуального подхода к организации питания: сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).
5. В меню предусмотреть распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).
6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда реализовывать не позднее 2 часов с момента изготовления.

7. Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню.
8. Утвердить в срок до 02.09.2024г. 4-ех разовое питание воспитанников: завтрак, обед, полдник, ужин, с учетом длительности пребывания детей в образовательном учреждении (10-12 часов). В промежутке между завтраком и обедом организовать дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий кисломолочный продукт/витаминизированный продукт или сок и /или свежие фрукты.
9. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично использовать специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовить в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.
10. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
11. Ответственным по питанию Герасименко Н.Л., Макарычевой Е.А. размещать в доступных местах для родителей (законных представителей) детей (в холле, групповой ячейке) ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

Воспитатели всех возрастных групп обязаны информировать родителей об ассортименте питания обучающихся (воспитанников), предоставляя на общее обозрение ежедневное меню основного (организованного) питания.

12. Старшим воспитателям, воспитателям возрастных групп размещать в доступных местах для родителей (законных представителей) детей (в холле, групповой ячейке, на сайте учреждения) рекомендации по организации здорового питания детей.

13. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках повара ежедневно отбирают суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы сохранять в течение не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, образовательное учреждение организывает лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывать специалисту-диетологу медицинского учреждения с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

15. В образовательной организации при осуществлении питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, разрешить допуск употребления детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей, в групповом помещении, оборудованном столами и стульями.

Временное хранение готовых блюд и пищевой продукции данных детей осуществлять в холодильнике пищеблока с отведением отдельного места в нём (1 корпус – холодильник для бакалеи; 2 корпус – холодильник для хранения суточной пробы).

Разогрев блюд в микроволновой печи производить повару рабочей смены.

16. Питьевой режим организовывать посредством использования кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов с соблюдением требований п.8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
17. На время отсутствия ответственных по питанию Герасименко Н.Л., Макарычевой Е.А. (отпуск, нахождение на больничном листе, командировка и др.) проводить необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней, оформлять меню-требование, журналы по бракеражу готовой и скоропортящейся продукции - воспитателю Зайцевой А.Д. (1-ый корпус), кладовщику Рыжковой Е.Г. (2-ой корпус).
18. Ответственным по питанию Герасименко Н.Л., Макарычевой Е.А. по результатам оценки при необходимости проводить коррекцию питания в течение следующих 10 дней месяца. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводить ежемесячно.
19. Поварам выдачу готовой пищи производить только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе представителя администрации образовательного учреждения (1 корпус – старший воспитатель Архипова А.В., 2 корпус – старший воспитатель Макарычева Е.А.).
20. Члены бракеражной комиссии результаты контроля регистрируют в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
21. Старшим воспитателям Архиповой А.В., Макарычевой Е.А. организовать контроль за питанием детей в МБДОУ «Детский сад №231» г.о. Самара, за соблюдением воспитанниками санитарно-гигиенических требований, эстетики питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в групповых помещениях.
22. Воспитателям всех возрастных групп контролировать процесс питания обучающихся (воспитанников), формировать у них навыки культурного приема пищи, разъясняя целесообразность и необходимость употребления готовых блюд потребностью растущего организма, существующими нормами физиологической потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. С детьми старшего дошкольного возраста организовать работу дежурных.
23. Кладовщикам Поповой Т.А., Рыжковой Е.Г. строго проверять пищевые продукты, поступающие в образовательное учреждение, и документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, регистрируя запись в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. Не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
24. Кладовщикам Поповой Т.А., Рыжковой Е.Г., поварам Фот М.И., Марфиной Н.Л., Малиновской О.В., Гришиной Л.Г. строго соблюдать требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
25. Кладовщикам Поповой Т.А., Рыжковой Е.Г., членам бракеражной комиссии осуществлять контроль за осуществлением требований к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
26. Бухгалтеру Сергеевой Т.В. ежедневно просчитывать стоимость меню, строго следить за перечислениями денежных средств (бюджетных, внебюджетных) за поставку продуктов питания ООО «Возрождение».

Заведующий МБДОУ «Детский сад №231»
г.о.Самара



Кичайкина Л.Т.

С приказом ознакомлены:

Герасименко Н.И. *Н.И. Герасименко*
Макарачева Е.А. *Е.А. Макарачева*
Рожкова Е.П. *Е.П. Рожкова*
Рот Н.И. *Н.И. Рот*
Марфица И.И. *И.И. Марфица*
Марикова О.В. *О.В. Марикова*
Гришова Л.П. *Л.П. Гришова*
Чернышова О.В. *О.В. Чернышова*
Зайцева А.В. *А.В. Зайцева*
Архипова А.В. *А.В. Архипова*
Попова Л.А. *Л.А. Попова*
Сергеева Т.В. *Т.В. Сергеева*