

Приказ

Номер документа	Дата
178 - ОД	27.08.2025 г.

Об организации питьевого режима в МБДОУ «Детский сад №231» г.о.Самара в 2025/2026 учебном году

В соответствии с п.8.4 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2025/2026 учебном году питьевой режим обучающихся (воспитанников) МБДОУ «Детский сад № 231» г.о.Самара (далее – ДОО) посредством использования кипяченой питьевой воды.
2. Определить места раздачи кипячённой питьевой воды воспитанникам:
 - по одному посту в игровой комнате каждой группы;
 - по одному посту в теневом навесе каждой групповой площадки игровой зоны.
3. Ответственным за организацию питания Макарычевой Е.А., Красичковой В.Н. контролировать, чтобы воспитанники имели свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в ДОО.
4. При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды поварам, помощникам воспитателей строго соблюдать следующие требования:
 - а) кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - б) до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - в) смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;
 - г) перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

5. Время смены кипяченой воды отмечать в графике.

6. Кухонным рабочим Аслановой З.М., Казарминой Н.Ф., Джалиловой З.А.:

- кипятить воду для организации питьевого режима воспитанников;
- обеспечить качество кипяченой воды;
- доставлять кипяченую воду из пищеблока в раздаточную;
- вести графики смены питьевой кипяченой воды.

7. Помощникам воспитателей и воспитателям:

- ✓ следить, чтобы до раздачи обучающимся (воспитанникам) кипяченая вода была охлаждена до комнатной температуры непосредственно в чайнике;
- ✓ наливать воду в стаканы для детей, соблюдая санитарные и гигиенические нормы;
- ✓ обеспечивать каждое место раздачи питьевой воды достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой), а также промаркированными подносами для чистой и использованной посуды.

8. Делопроизводителю Кучме А.И. разместить настоящий приказ на информационных стендах и официальном сайте ДОО, довести до сведения указанных в нем лиц под подпись.

9. Утвердить графики по корпусам:

- ✓ График питьевого режима (Приложение 1)
- ✓ График кипячения воды для соблюдения питьевого режима (Приложение 2)
- ✓ График выдачи пищи для возрастных групп (Приложение 3)
- ✓ График приёма пищи для возрастных групп (Приложение 4)
- ✓ График обработки посуды для питьевой воды (Приложение 5)

10. Контроль за исполнением приказа возложить на:

1-ый корпус: Архипову А.В., старшего воспитателя;

2-ой корпус: Макарычеву Е.А., старшего воспитателя.

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

Л.Т. Кичайкина

Кичайкина Л.Т.

С приказом ознакомлены:

Асланова З.М.
Басеев Н.Ф.
Аширметов М.А.
Чуриш Т.С.
Тюкова Т.А.
Терасименко Н.П.
Мамонтова О.В.
Макарычева Е.А.
Кучма А.И.



Ткачёва К.Д.
Смирнова С.И.
Какарова М.Р.
Величкова С.И.
Велюсова Е.Н.
Мамонтова О.В.
Золкина М.В.
Акимина В.В.
Казармина Н.Ф.
Джалилова З.А.
Кочеткова Н.А.

Приказ

Номер документа	Дата
176 - ОД	27.08.2025 г.

**О питании обучающихся (воспитанников) в МБДОУ «Детский сад №231»
г.о.Самара в 2025/2026 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 20.08.2024г. № 146-од «О питании обучающихся (воспитанников) в МБДОУ «Детский сад №231» г.о.Самара в 2024/2025 учебном году».
2. Ответственным по питанию Красичковой В.Н., 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 Красичковой В.Н., Макарычевой Е.А., кладовщикам Рыжковой Е.Г., Поповой Т.А., поварам Джалиловой З.А., Спириной С.И., Толстых Ю.П., Серовой С.В., Кулагиной И.П., заведующему хозяйством Кургановой Л.Ф. произвести в срок до 01.09.2025 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 ДООУ. 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 01.09.2025г. 4-х разовое питание воспитанников: завтрак, обед, полдник, ужин, с учетом длительности пребывания детей в образовательном

¹ Абзац 4 статьи 1 Федерального закона от 02.01.2020 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

учреждении (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 Красичковой В.Н., Макарычевой Е.А. размещать в доступных местах для родителей (законных представителей) детей (в холле, групповой ячейке) ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки 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 Красичковой В.Н., 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 - учителю-логопеду Герасименко Н.Л. (1-ый корпус), кладовщику Рыжковой Е.Г. (2-ой корпус).

18. Ответственным по питанию Красичковой В.Н., 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 Джалиловой З.А., Спириной С.И., Толстых Ю.П., Серовой С.В., Кулагиной И.П. 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



Кич

Кичайкина Л.Т.

С приказом ознакомлены:

Серова С.В.
Васильев А.Г.

Герасименко Н.Л.