

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка - детский сад "Аленький цветочек"**

**ПРИКАЗ
ст. Романовская**

11.01.2022г.

№ 15

Об организации питания воспитанников
в 2022 году

В соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ, постановлением главного государственного 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", руководствуясь **Методическими рекомендациями 2.4.0260-21**, в целях организации сбалансированного рационального питания воспитанников, строгого выполнения санитарных норм и правил, соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню - требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля на 2021-2022 учебный год

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в МБДОУ ЦРР – детском саду "Аленький цветочек" (далее - МБДОУ) в соответствии с утвержденным Примерным десятидневным меню, в соответствии с **СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, руководствуясь **Методическими рекомендациями 2.4.0260-21**, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов и 10,5 часовым пребыванием воспитанников (**ответственные за питание: Клевцова И.А., завхоз, Тулубицкая М.Н., медицинская сестра, обслуживающая МБДОУ**).

2. Питание воспитанников МБДОУ осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (*при необходимости*) с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6, (таблица 1), 8,9 (таблица 1,3), 10 (таблицы 1, 3,4), 11,12,13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с учетом среднесуточных наборов пищевой продукции для детей от 1-3-х и от 3-7ми лет в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение №7), (приложение №5 к

приказу), распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи 10,5- часовым режимом пребывания в МБДОУ (без предоставления ужина) (приложение №7 к приказу).

4. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20(приложению № 11).

5. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в меню использовать специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовить в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей (**ответственные: завхоз Клевцова И.А., медсестра Тулубицкая М.Н., повара Веренич А.В., Щурова О.В.**).

6. Размещать в доступных для родителей(законных представителей) и детей местах (в приемной групповой ячейки, в коридоре (холле)) следующую информацию:

-ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп воспитанников, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции(**ответственный: Тулубицкая М.Н., медсестра**);

-ежедневное меню основного (организованного) питания для возрастной группы воспитанников с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции(**ответственные: воспитатели всех возрастных групп- по списку**);

-рекомендации по организации здорового питания воспитанников(**ответственные: воспитатели всех возрастных групп**);

6.1. организовать информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню посредством размещения в социальной сети группы воспитателя для родителей (законных представителей) и (или) при личной встрече в период утреннего приема.

7. Изменения в рацион питания воспитанников вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.

8. Не допускать в питание продукты, указанные в перечне пищевой продукции согласно приложению № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании(*при наличии таких воспитанников*), организовать лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Составить режим питания, индивидуальное меню с учетом заболевания ребенка по назначениям лечащего врача о потребности ребенка в лечебном (диетическом) питании, на основании заявления родителя (законного представителя);

9.1. ответственными лицами за сбор сведений о наличии воспитанников, нуждающихся в индивидуальном питании, назначить **воспитателей групп, старшего воспитателя**; за организацию питания по индивидуальному меню -

медицинскую сестру, обслуживающую МБДОУ, завхоза, поваров, младших воспитателей;

9.2. В организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких воспитанников), допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей, в групповом помещении или специально отведенных местах, оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме воспитанников) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печью для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

10. В МБДОУ соблюдать питьевой режим с обеспечением питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям санитарного законодательства (СанПиН 2.1.4.1074-01; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45 (Официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org/>, 05.09.2017). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии");

10.1. питьевой режим организовать посредством выдачи упакованной питьевой воды и с использованием кипяченой питьевой воды (**ответственные: завхоз, повара, младшие воспитатели**);

10.2. при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, кипяченой воды, обеспечить наличие посуды из расчета количества списочного состава воспитанников, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается (**ответственные: завхоз, младшие воспитатели, воспитатели**);

10.3. допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

10.3.1. кипятить воду - **не менее 5 минут**, (**ответственные: повара**);

10.3.2. до раздачи воспитанникам кипяченую воду охладить до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась (**ответственные: повара**);

10.3.3. смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить **не реже, чем через 3 часа в соответствии с утвержденным графиком**. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождать от остатков воды, промывать в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивать. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике (**ответственные: младшие воспитатели всех групп**).

11. В холодильном оборудовании пищеблока обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и

готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносить в журнал учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с формой (приложение № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), (ответственный: Клевцова И.А., завхоз);

11.1. в случае использования одного холодильника хранение готовой пищевой продукции осуществлять на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках (ответственный: Клевцова И.А., завхоз).

12. Допускается для питания воспитанников использование пищевой продукции, приобретенной в магазинах, на рынках, поставляемую в МБДОУ поставщиками, при условии **обязательного наличия** сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение **7 дней после полного расходования пищевой продукции.**

13. На Клевцову И.А., завхозу, Тулубицкую М.Н., возложить ответственность:

13.1. за организацию питания воспитанников в соответствии с нормами, утвержденным меню и режимом пребывания в МБДОУ ;

13.2. за своевременное прохождение работниками МБДОУ медицинских профилактических осмотров, санитарно-гигиенического профессионального обучения;

13.3. за соблюдение норм личной гигиены сотрудников;

13.4. за санитарно-гигиеническое состояние зон приема пищи, производственных и складских помещений пищеблока;

13.5. за соблюдение объёма выдаваемых блюд по количеству воспитанников;

13.6. за соблюдение графика получения готовой пищи;

13.7. за маркировку посуды и получение полного объёма блюд с пищеблока.

14. Тулубицкой М.Н., медицинской сестре, обслуживающей МБДОУ:

14.1. составлять ежедневное меню-требование установленного образца;

14.2. возврат и добор продуктов в меню-требовании оформлять **не позднее 9.00 часов** (совместно с завхозом);

14.3. проводить ежедневный осмотр работников пищеблока, занятых изготовлением продукции питания, в том числе с продовольственным сырьем (повара, кухонные рабочие) и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией (младших воспитателей), на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал в соответствии с формой (приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

14.4. вести документацию по питанию в соответствии с действующими нормативными требованиями.

15. На Клевцову И.А., завхоза, в случае отсутствия Тулубицкой М.Н., медицинской сестры (*отпуск, болезнь, др.*) возложить обязанности ежедневного осмотра работников пищеблока и младших воспитателей.

16. Клевцовой И.А., завхозу:

16.1. организовать работу поваров, кухонных рабочих, использовать отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, многооборотные средства упаковки и кухонную посуду (маркированные любым способом).

16.2. организовать работу водителя-экспедитора, готовую пищу для питания воспитанников разновозрастной группы "Гуселька", расположенную в здании по ул. Язева, 1, доставлять на автомобиле в специальных термо- и гастроемкостях в соответствии с санитарными и гигиеническими требованиями санитарного законодательства. Водителю-экспедитору в пути следования и выполняющему погрузку и выгрузку готовой пищи использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

16.3. вести журнал уборки и дезинфекции специального автотранспорта, закрепленного для поставки продуктов питания в здание МБДОУ, расположенное по адресу: ул. Язева, 1;

16.4. вести ежедневный подсчет стоимости питания по накопительной ведомости и соблюдение сумм питания из расчета на одного ребенка в день, установленных действующим приказом Отдела образования администрации Волгодонского района Ростовской области;

16.5. обеспечить:

16.5.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, своевременное оснащение пищеблока кухонным инвентарем, посудой, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами;

16.5.2. соблюдение установленных правил приемки, поступающих на пищеблок пищевых продуктов, требований к их кулинарной обработке, а также условий и сроков хранения и реализации продуктов;

16.5.3. приемку оригиналов сертификатов, ветеринарных свидетельств, удостоверений, подтверждающих качество продукции, счетов, счетов-фактур, актов приема-сдачи, погашение ВСД в системе "Меркурий";

16.5.4. контроль содержания производственных и складских помещений, оборудования, используемого для приготовления и хранения питания в соответствии с нормативными требованиями, контроль влажности воздуха;

16.5.5. работу с поставщиками продуктов питания (контроль графика поставки пищевых продуктов, проверку их доброкачественности, оформление комиссионного акта в случае обнаружения некачественных продуктов или в случае их недостачи, нарушения норм транспортировки и др.);

16.5.6. ведение документации по питанию (бракеражный журнал, амбарная книга, журналы скоропортящейся продукции, журналы сырой продукции и др.), подготовку проектов договоров по питанию;

16.5.7. выдачу продуктов питания в соответствии с меню, утвержденным заведующим МБДОУ, **не позднее 16,00 часов** предыдущего дня, указанного в меню-требовании;

16.5.8.точность веса, количество, качество и ассортимент выдаваемых повару продуктов питания;

16.5.9.проведение с медицинской сестрой своевременного анализа (**не реже 1 раза в 10 дней**) выполнения норм питания на одного ребёнка в день.

16.5.10. за наличие и снятие остатков продуктов: в кладовой, на пищеблоке.

17.В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях в журналах в соответствии с формой (приложение №2, №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

18.Веренич А.В., Щуровой О.В., поваров:

18.1.назначить ответственными за отбор суточной пробы:

18.1.1. отбор суточной пробы готовой продукции осуществлять 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) должны отбираться в количестве **не менее 100 г**. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, др. должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции);

18.1.2.суточные пробы хранить **не менее 48 часов** в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С. Указывать **6 обязательных элементов проб**:

- дата отбора;
- время отбора;
- прием пищи: завтрак, обед, полдник, ужин;
- наименование блюда;
- идентификатор партии: если блюдо одного наименования приготовлено в нескольких емкостях;
- ФИО сотрудника, который производил отбор.

18.2.Веренич А.В., Щуровой О.В., поварам:

18.2.1. использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Запрещается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;

18.2.2. нести ответственность:

- за закладку продуктов питания в котел в соответствии с утвержденным графиком(приложение №2);
- за правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х, 3-х блюд, салатов;
- за соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (**не более 2-х часов**);
- за выдачу готовой пищи только после снятия пробы и разрешения бракеражной комиссии, отпуске младшим воспитателям при соответствующем

температурном режиме (+60...65 градусов С). Для определения температуры использовать термометр (термощуп) в соответствии с инструкцией по применению.

19. Веренич А.В., Щуровой О.В., поварам, Дурбилевой Г.В., кухонному рабочему выполнять:

19.1. гигиенические требования по хранению, маркировке, обработке и правильному использованию по назначению инвентаря, ветоши, посуды на пищеблоке;

19.2. должностные инструкции, инструкции по выполнению санитарно-гигиенического режима, дезинфекционного режима, инструкции по охране труда и технике безопасности;

20. Дурбилевой Г.В., кухонному рабочему:

20.1. разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывать и хранить отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды проводить отдельно от кухонной посуды, в соответствии с инструкциями;

20.2. мытье посуды осуществлять ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

20.3. соблюдать режим уборки помещений пищеблока в соответствии с нормативными требованиями и утвержденным **ежедневным графиком и графиком генеральных уборок**.

21. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

21.1. оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви. Работникам пищеблока запрещается хранить на пищеблоке личные вещи, медикаменты, сумки и верхнюю одежду, необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

22. Работникам пищеблока, младшему учебно-вспомогательному и обслуживающему персоналу, педагогическим работникам (по списку):

22.1. соблюдать требования к использованию спецодежды и пользоваться ею строго по назначению;

22.2. снимать в специально отведенном месте специальную (в т.ч. рабочую) одежду, фартук, головной убор. Тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

22.3. сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, завхозу или медицинскому работнику;

22.4. вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, непосредственно в месте проведения мероприятия (**ответственные: младшие воспитатели**);

22.5. соблюдать суммарные объемы блюд по приемам пищи воспитанников (в граммах - не менее) установленных норм, массу порций (приложение №7 к приказу).

23. Трубилину Г.А., водителю-экспедитору:

23.1. при транспортировке и сопровождении продуктов питания в здание МБДОУ, расположенное по адресу: ул. Язева, 1, в пути следования, при погрузке и выгрузке, использовать специальную одежду, с учетом ее смены по мере загрязнения.

24. Утвердить составы:

24.1. бракеражной комиссии:

- Мокрушина А.Л., старший воспитатель – председатель комиссии;

- Клевцова И.А., завхоз - член комиссии;

- Щурова О.В., Веренич А.В., повара (по графику работы);

24.1.1. Бракеражной комиссии осуществлять свою деятельность в соответствии с Положением о бракеражной комиссии:

- контроль за закладкой в котел продуктов питания;

- контроль информирования родителей (законных представителей) и ежедневного вывешивания меню в групповых уголках для родителей (законных представителей) или на информационном стенде;

- контроль за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд;

- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале с указанием органолептических свойств готовой продукции, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче при соответствующем температурном режиме (+60...65 градусов С);

- проведение контроля за весом порций и др.

24.1.2. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

24.3. комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ (далее - Комиссия):

- Мокрушина А.Л., старший воспитатель;

- Тулубицкая М.Н., медицинская сестра, младший воспитатель;

- Клевцова И.А., завхоз;

- Зорькина Л.Н., воспитатель;

- член родительского комитета (по согласованию) - 1 чел.

24. 2.1. Комиссии осуществлять контроль:

- организации режима питания в группах, продолжительности времени, выделяемого на прием пищи;

- наличия технологических карт на заявленные в меню блюда, с указанием сборника рецептов, наличия в них информации о технологии приготовления блюд, калорийности, содержания белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ;

- отсутствия (наличия) повторяемости блюд в течение дня и (или) двух смежных дней;

- отсутствия (наличия) в питании запрещенных продуктов и блюд;

- соответствия (несоответствия) суммарной массы блюд за прием пищи регламентированному нормативу для данной возрастной группы;

-энергетической ценности меню, содержания белков, жиров, углеводов по каждому блюду и приему пищи и в среднем за 1 день цикла;

-содержания витаминов и минеральных веществ в меню в среднем за 1 день цикла;

24.2.2. при оценке меню рекомендуется руководствоваться химическим составом ингредиентов блюд и обобщенными величинами потерь при тепловой кулинарной обработке*, составляющих по белкам – 6%, жирам – 12%, углеводам – 9%, натрию – 24%, калию – 17%, кальцию – 12%, магнию – 13%, фосфору – 13%, железу – 13%, йоду – 12%, селену – 12%, фтору – 12%, витамину А – 40%, витамину В1 – 28%, витамину В2 – 20%, С – 60% согласно МР 2.4.0260–212.4., учитывая потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (приложение №8 к приказу);

24.2.3. осуществлять деятельность в соответствии с планом работы на 2022г.

25. Утвердить локальные акты по питанию:

-план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ на 2022 год (приложение №1);

-график закладки основных продуктов питания в котел (приложение №2);

-график выдачи готовой пищи с пищеблока (приложение №3);

-график приема пищи для воспитанников МБДОУ в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы (приложение №4);

-среднесуточные наборы пищевой продукции для детей от 1-3-х и от 3-7ми лет (приложение №5);

-производственные инструкции по выполнению СанПиН, по охране труда и техники безопасности (по перечню);

-графики проветривания групповых, функциональных помещений, учебных кабинетов, физкультурного, музыкального залов, др. (по списку);

-график работы вентиляционной системы пищеблока;

-графики бактерицидного излучения (кварцевания) помещений (по группам);

-графики генеральных уборок (помещения МБДОУ -по списку), др.

26.Клевцовой И.А., завхозу, Мокрушиной А.Л., старшему воспитателю:

26.1. довести до сведения всех ответственных лиц, **под роспись**, требования об ответственности за организацию питания воспитанников в каждой возрастной группе:

26.1.1. ответственность за организацию питания в группах возложить **на воспитателей и младших воспитателей.**

26.1.2. во время приема пищи воспитанниками воспитателям и младшим воспитателям требуется заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием у них культурно-гигиенических навыков и обеспечить условия безопасности охраны жизни и здоровья воспитанников;

26.1.3. обеспечить наличие наглядной информации по организации правильного питания в группах;

26.1.4. организовать системную работу с родителями (законными представителями) по информированию и получению обратной связи по вопросам питания воспитанников (**ответственные: воспитатели**);

26.1.5.включать в план работы по воспитанию вопросы формирования рационального пищевого поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у воспитанников.

27.Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ЦРР-
детским садом "Аленький цветочек"



Бабич Л.И.

С приказом ознакомлены:

Клевцова И.А. 11.01.2022 *Клевцова*
Тулубицкая М.Н. 11.01.2022 *Тулубицкая*
Мокрушина А.Л. 11.01.2022 *Мокрушина*
Щурова О.В. 11.01.2022 *Щурова*
Веренич А.В. 11.01.2022 *Веренич*
Дурбилова Г.В. 11.01.2022 *Дурбилова*
Зорькина Л.Н. 11.01.2022 *Зорькина*
Вихарева О.А. 11.01.2022 *Вихарева*
Исакова Е.А. 11.01.2022 *Исакова*
Прядко А.В. 11.01.2022 *Прядко*
Рябова О.Е. 11.01.2022 *Рябова*
Умматова Г.Ю. 11.01.2022 *Умматова*
Цой О.В. 11.01.2022 *Цой*
Усенко М.В. 11.01.2022 *Усенко*
Соколова В.П. 11.01.2022 *Соколова*
Сунцова Н.В. 11.01.2022 *Сунцова*
Морозова Л.С. 11.01.2022 *Морозова*
Костенко М.С. 11.01.2022 *Костенко*
Алейникова Н.А. 11.01.2022 *Алейникова*
Аникина Л.К. 11.01.2022 *Аникина*
Пономарева Л.П. 11.01.2022 *Пономарева*
Шапошникова Е.С. 11.01.2022 *Шапошникова*
Желкина А.А. 11.01.2022 *Желкина*
Таскина А.С. 11.01.2022 *Таскина*

**План работы
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
воспитанников МБДОУ на 2022 год**

| № п/п | Направление работы | Сроки | Ответственные |
|----------|--|-------------------|---|
| 1. | Проверка готовности пищеблока к началу 2022г. и учебного года на 2022-2023г.г. | Январь, август | Члены комиссии |
| 2. | Проверка соблюдения графика выдачи питания на группы | Ежедневно | Члены комиссии |
| 3. | Контроль за ведением документации по питанию | 1 раз в месяц | Заведующий МБДОУ, завхоз, старший воспитатель, медсестра |
| 4. | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты | Ежедневно | Завхоз, медсестра |
| 5. | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом | 1 раз в месяц | Заведующий МБДОУ, члены комиссии |
| 6. | Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, оборудования, подсобных помещений) | Ежедневно | Завхоз, медсестра, заведующий |
| 7. | Контроль за соблюдением питьевого | Ежедневно | Завхоз, старший |

| | | | |
|-----|--|---------------------------|-------------------------------------|
| | режима | | воспитатель, медсестра |
| 8. | Проведение контрольных проверок качества и норм выдачи питания | 1 раз в квартал | Члены комиссии |
| 9. | Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками столовой | Постоянно, в течение года | Завхоз, медсестра, заведующий |
| 10. | Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии |
| 11. | Контроль хранения суточных проб | 2 раза в неделю | Члены комиссии |
| 12. | Проверка соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (оборудование, инвентарь, уборка помещений пищеблока) | 1 раз в квартал | Члены комиссии |

Приложение №2
к приказу от 11.01.2022г. №15

**График
закладки основных продуктов питания в котел**

| Блюдо | Закладываемые в котел (противень) продукты | Время |
|-------------------|--|------------|
| Завтрак | | |
| Каши, макароны | Сахар | 7.45 |
| | Масло сливочное | 7.50 |
| Сыр | | 7.40 |
| Напиток | Сахар | 7.50 |
| Обед | | |
| 1 блюдо | Мясо птицы | 8.20 |
| | Мясо говядины | 8.30 |
| | Рыбные консервы | 10.20 |
| | Овощи, крупы, картофель, масло сливочное, масло растительное для пассировки | 9.30-10.20 |
| | Сметана | 11.00 |

| | | |
|--------------------|---|-------|
| 2 блюдо гарнир | Сливочное масло | 11.00 |
| Мясное блюдо | Полуфабрикаты (котлеты, рулет, биточки) | 8.30 |
| | Рагу, плов, гуляш | |
| 3 блюдо | Сахар | 10.50 |
| Полдник | | |
| Запеканки, выпечка | Творог | 12.30 |
| | Масло сливочное, яйцо (для выпечки) | 12.20 |
| 3 блюдо | Сахар | 14.35 |

Приложение №3

к приказу от 11.01.2022г. №15

График выдачи готовой пищи с пищеблока

| Наименование групп | Завтрак | Второй завтрак | Обед | Полдник |
|---------------------------|---------|----------------|-------|---------|
| группа "Солнышко" | 8.10 | 10.10 | 11.20 | 15.00 |
| группа "Маленькая страна" | 8.13 | 10.14 | 11.30 | 15.05 |
| группа "Веселая компания" | 8.22 | 10.23 | 11.50 | 15.10 |
| группа "Теремок" | 8.16 | 10.17 | 11.55 | 15.15 |
| группа "Ангелочки" | 8.19 | 10.20 | 12.00 | 15.20 |
| группа "Алые паруса" | 8.25 | 10.25 | 12.05 | 15.25 |
| группа "Гуселька" | 8.05 | 10.10 | 11.25 | 14.50 |

Приложение №4

к приказу от 11.01.2022г. №15

Режим питания в МБДОУ (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

| Время приема пищи | Прием пищи |
|-------------------|----------------|
| 8.20- 08.50 | завтрак |
| 10.30 | второй завтрак |
| 11.30.-12.30 | обед |

| | |
|---------------|---------|
| 15.30 – 15.45 | полдник |
|---------------|---------|

График
приема пищи для воспитанников МБДОУ
(в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы)

| Режим питания детей по отдельным приемам пищи | разновозрастная группа | | 1 младшая группа | 2 младшая группа |
|---|------------------------|----------------|------------------|-------------------------|
| | время приема пищи | | | |
| завтрак | 8.30-8.45 | | 8.20 – 8.40 | 8.25-8.45 |
| 2-й завтрак | 10.30 | | 10.30 | 10.30 |
| обед | 11.35-12.30 | | 11.30 – 11.50 | 11.40-12.00 |
| полдник | 15.30-15.45 | | 15.30 – 15.45 | 15.30-15.45 |
| | младше-средняя группа | средняя группа | старшая группа | подготовительная группа |
| | время приема пищи | | | |
| Завтрак | 08.35 – 08.50 | 08.30 – 08.45 | 8.30-8.45 | 8.35-8.50 |
| 2-й завтрак | 10.30 | 10.30 | 10.30 | 10.30 |
| обед | 11.55 – 12.15 | 12.00 – 12.20 | 12.10-12.30 | 12.10-12.30 |
| полдник | 15.30 – 15.45 | 15.30 – 15.45 | 15.30-15.45 | 15.30-15.40 |

Приложение №5
к приказу от 11.01.2022г. №15

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей
от 1-3-х и от 3-7ми лет
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

| N | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
|---|---|----------------|---------|
| | | 1-3 года | 3-7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочные продукция | 390 | 450 |
| 2 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 30 | 40 |
| 3 | Сметана | 9 | 11 |
| 4 | Сыр | 4 | 6 |
| 5 | Мясо 1-й категории | 50 | 55 |

| | | | |
|----|--|-----|-----|
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.) | 20 | 24 |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 32 | 37 |
| 9 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 10 | Картофель | 120 | 140 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 180 | 220 |
| 12 | Фрукты свежие | 95 | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 9 | 11 |
| 14 | Соки фруктовые и овощные | 100 | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | 0 | 50 |
| 16 | Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 8 | 12 |
| 20 | Мука пшеничная | 25 | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 18 | 21 |
| 22 | Масло растительное | 9 | 11 |
| 23 | Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| 24 | Чай | 0,5 | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| 26 | Кофейный напиток | 1 | 1,2 |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 25 | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |

Приложение №6
к приказу от 11.01.2022г. №15

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в МБДОУ
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

| | |
|------------|---|
| Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
|------------|---|

| | |
|----------------|-----|
| завтрак | 20% |
| второй завтрак | 5% |
| обед | 35% |
| полдник | 15% |

Приложение №7
к приказу от 11.01.2022г. №15

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

| Показатели | от 1 до 3 лет | от 3 до 7 лет |
|----------------|---------------|---------------|
| Завтрак | 350 | 400 |
| Второй завтрак | 100 | 100 |
| Обед | 450 | 600 |
| Полдник | 200 | 250 |

**Масса порций
для детей от 1 года до 3 лет и от 3-7 лет (в граммах)**

| Блюдо | Масса порций | |
|---|--------------------|---------|
| | от 1 года до 3 лет | 3-7 лет |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130-150 | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 30-40 | 50-60 |
| Первое блюдо | 150-180 | 180-200 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 50-60 | 70-80 |
| Гарнир | 110-120 | 130-150 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 150-180 | 180-200 |
| Фрукты | 95 | 100 |

**Потребность в пищевых веществах,
энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)**
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

| Показатели | Потребность в пищевых веществах | |
|------------------------------------|---------------------------------|---------|
| | 1-3 лет | 3-7 лет |
| белки (г/сут) | 42 | 54 |
| жиры (г/сут) | 47 | 60 |
| углеводы (г/сут) | 203 | 261 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400 | 1800 |
| витамин С (мг/сут) | 45 | 50 |
| витамин В1 (мг/сут) | 0,8 | 0,9 |
| витамин В2 (мг/сут) | 0,9 | 1,0 |
| витамин А (рет. экв/сут) | 450 | 500 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 800 | 900 |
| фосфор (мг/сут) | 700 | 800 |
| магний (мг/сут) | 80 | 200 |
| железо (мг/сут) | 10 | 10 |
| калий (мг/сут) | 400 | 600 |
| йод (мг/сут) | 0,07 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,0015 | 0,02 |
| фтор (мг/сут) | 1,4 | 2,0 |