

государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Ненецкого автономного округа «Центр развития ребенка - детский сад «Сказка»
ГБДОУ НАО «ЦРР-ДС «Сказка»
166004, г.Нарьян-Мар, ул.им.60-летия СССР, д.7

ПРИКАЗ

01 сентября 2025 года

№ 92/1-од

«Об организации питания детей»

В соответствии санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 - 2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить 10-дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5-3 лет, с 3-7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-часовым режимом питания» и «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Ответственный - заведующий складом ДОУ Безумова М.В.

2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-часовым режимом питания» и «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной норме)	08.15 - 08.50 –
-обед	11.30-12.55
-полдник	15.30-15.50
-ужин	17.00-17.30

- Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

-завтрак	08.00 - 08.12
-обед	11.15-12.12
-полдник	15.00- 15.11
-ужин	16.25-16.40

4. Безумовой М.В., заведующему складом:

- 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 4.2. При составлении меню учитывать все требования санитарноэпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организации (СанПиН 2.3/2.4.3590-20.)
- 4.3. Предоставлять меню на утверждение заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 4.4. Выдавать продукты питания строго по меню, оформленного в соответствии со всеми требованиями.
- 4.5. Выдавать продукты из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 часов, предшествующего дня указанного в меню.
- 4.6. Контролировать доставку продуктов, точность веса, количество, качество и, ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.
- 4.7. Осуществлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00.
- 4.8. Оформлять акты в случае обнаружения некачественных продуктов или их недостатки, с включением в состав представителя поставщика.
- 4.9. Контролировать наличие сопроводительных документов, подтверждающие происхождение, качество и безопасность, соблюдение срока реализации, ветеринарные документы на каждую партию продуктов животного происхождения. Сохранять документы до окончания срока реализации продуктов.
- 4.10. В случае отсутствия каких либо сопроводительных документов, продукцию животного происхождения не принимать.
- 4.11. Хранить продукцию с соблюдением температуры и срока хранения, указанных на этикетке упаковки.
- 4.12. При приеме продукции обращать внимание на целостность упаковки, наличие признаков размораживания при хранении.
- 4.13. При выборе поставщиков на поставку мяса птицы, отдавать предпочтение: мясо птицы, упакованную в промышленную упаковку, имеющему полную информацию с минимальным сроком от даты изготовления.
- 4.14. Ежедневно производить контроль температурного режима в холодильном оборудовании кладовой и пищеблока с занесением в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- 4.15. Ежедневно производить контроль температуры и влажности в помещениях хранения продуктов, с отметкой в журнале учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- 4.16. Для родителей в родительских уголках размещать ежедневное меню основного питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
- 4.17. Строго придерживаться перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложении 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

5. Поварам:

- 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 5.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и закладку необходимых продуктов.
- 5.3. Выдачу готовой продукции осуществлять только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек в составе: заведующего, заместителя заведующего по ВОР, заместителя заведующего по безопасности, медсестры, бухгалтера с отметкой в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- 5.4. Производить отбор суточной пробы готовой продукции, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2С до +6С.
- 5.5. Производить ежедневную С-витаминизацию третьего блюда с занесением данных в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- 5.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2-х часов с момента изготовления.
- 5.7. Питьевой режим организуется с использованием кипяченой питьевой воды с соблюдением следующих правил:
 - кипятить воду не менее 5 минут;
 - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - смену воды проводить не реже, чем через 3 часа.
- 5.8. В пищеблоке иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима.
 - технологические карты, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.; медицинскую аптечку.
 - график выдачи готовой продукции
 - норму готовых блюд, контрольных блюд
 - суточную пробу на двое суток
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.Ответственные - повара.
Срок - постоянно.
6. Подсобному рабочему и поварам :
 - ежедневно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
 - использовать для уборки производственных помещений отдельный промаркированный инвентарь.

6. В помещениях пищеблока не допускается хранение личных вещей и комнатных растений

Ответственные - работники пищеблока, срок - постоянно.

7. Заместителю заведующего по безопасности строго контролировать и не допускать случаев появления насекомых и грызунов.

8. Медицинской сестре проводить ежедневный -осмотр работников пищеблоков на наличие признаков гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотров заносить в гигиенический журнал (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4...)

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы.

9. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Заведующий

Деменике



Л.В.Дитятева