

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида № 306» городского округа Самара**
Россия, 443035, г. Самара, ул. Черемшанская, д. 152
т.факс 956-78-44, e-mail so_sdo.ds306@samara.edu.ru

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ
САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО
ВИДА № 306" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА САМАРА

Подписано цифровой подписью:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА №
306" ГОРОДСКОГО ОКРУГА
САМАРА
Дата: 2023.04.14 15:16:11 +04'00'

ПРИКАЗ № 10/ОД

От 09.01.2024г

**«Об организации питания воспитанников, сотрудников и соблюдение норм и правил
СанПиН в ДОУ»**

С целью организации рационального питания в ДОУ и в соответствии с 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», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за питание воспитанников (обучающихся) и сотрудников следующих работников ДОУ:
медицинская сестра Шишканова И.В.,
заведующий хозяйством Король С.А.,
шеф-повар и повара ООО «Кировский КШП»
2. Утвердить 10 дневное цикличное меню, организовав питание в ДОУ в соответствии с 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».
3. Организовать питание воспитанников посредством реализации основного (организованного) меню, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Утвердить 4-х разовое питание воспитанников: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник.
5. Медицинской сестре Шишкановой И.В.:
 - 5.1. Размещать в доступных специальных отведенных местах для родителей (законных представителей) детей (в раздевалке, в холле), а также на официальном сайте ДОУ ежедневного меню для всех возрастных групп.
 - 5.2. Собирать информацию о постановке на питание воспитанников ДОУ до 12.00.
 - 5.3. Собирать информацию о постановке на питание сотрудников ДОУ.
 - 5.4. Контролировать санитарное состояние всех помещений:
 - все помещения подлежат влажной уборке с применением моющих средств; проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

- влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях не реже 2 раз в день;

- спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке. После каждого занятия спортивный, гимнастический, хореографический, музыкальный залы проветриваются в течение не менее 10 минут;

- столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

- игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях; приобретенные игрушки (за исключением мягко набивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей.

- игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день, кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

- уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению;

- санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств. Раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств;

- смена постельного белья и полотенца осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем; постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год;

- каждый ребенок обеспечивается индивидуальным полотенцем для рук, а при организации сна - индивидуальными постельными принадлежностями (комплект постельного белья, одеяло, подушка). Допускается использование одноразовых полотенца и личного постельного белья;

- дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

- во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

- помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.

- в помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов.

6. Шеф-поварам и поварам ООО «Кировский КШП»

6.1. При приготовлении пищи поварам руководствоваться:

- меню – раскладкой;

- технологическими картами;

- суточными нормами продуктов питания на одного ребёнка;

- нормами потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выходе готовой пищи;

- закладку продуктов производить в присутствии членов комиссии.

6.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке ежедневно отбирать суточную пробу при каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и или кулинарное изделие.

6.3. Выдачу готовой пищи производить только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе представителя администрации ДООУ (2 корпус Булгакова Н.В. – старший воспитатель, 1 корпус Каштанова М.А. – старший воспитатель)

6.4. Следить за состоянием технологического и холодильного оборудования, которое должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

6.5. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

6.6. Для обеззараживания воздуха использовать бактерицидную установку.

6.7. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов должны быть цельнометаллические, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

покрытие стола для работы с тестом должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород,

- кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой,

- оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов;

- посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали, инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах,

- не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия,

- вести документацию в соответствии с требованиями СанПиН;

- своевременно оформлять заявки Поставщику, контролировать их исполнение;

- соблюдать на складе товарное соседство, поступающих продуктов, соблюдать сроки хранения, хранить ярлыки, иметь сертификаты на все товары;

- согласно меню-раскладке выдавать продукты повару.

6.8. Соблюдать санитарные нормы по обработке посуды и инвентаря пищеблока:

6.8.1. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.8.2. В помещениях не должно быть насекомых и грызунов.

6.9. Заведующему хозяйством Король С.А.:

6.9.1. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

6.10. Воспитателям всех возрастных групп:

- производить ежедневный утренний прием воспитанников (обучающихся),
- опрашивать родителей о состоянии здоровья воспитанников (обучающихся),
- проводить бесконтактную термометрию. Заболевшие воспитанники (обучающиеся), а также воспитанники (обучающиеся) с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускать,
- строго контролировать процесс питания воспитанников,
- строго соблюдать график приема пищи согласно возраста воспитанников (обучающихся);
- осуществлять полную сервировку стола,
- обучать воспитанников (обучающихся) культурно-гигиеническим навыкам.

6.11. Младшим (помощникам) воспитателей по организации питания в возрастных группах:

- строго соблюдать объём порций готовых блюд, знать объёмные показатели: завтрака, второго завтрака, обеда, уплотненного полдника,
- строго соблюдать график приема пищи воспитанниками (обучающимися),
- строго соблюдать питьевой режим воспитанников (обучающихся), согласно установленного графика,
- выполнять полную сервировку стола,
- соблюдать нормы СанПиН при мытье посуды и уборки помещений ДОО

6.12. Старшим воспитателям организовать контроль:

- за питанием детей в ДОО,
- за соблюдением санитарно-гигиенических требований.

6.13. Организовать питание сотрудников на рабочем месте в обеденное время.

Обед состоит из первого блюда из общего котла и хлеба, без права выноса продуктов питания с места организации питания сотрудников.

Питание сотрудников в ДОО осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным для воспитанников ДОО.

Норма питания сотрудников строго соответствует норме питания воспитанников

6.14. 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 для хранения суточных проб, с отведением отдельного места в нем.

Блюда хранятся в подписанных контейнерах, с указанием ФИО воспитанника, № группы и назначения (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

Разогрев блюд в микроволновой печи производится младшим (помощником) воспитателя.

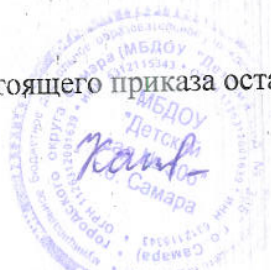
6.15. В период временного отсутствия/болезнь, отпуск и пр./лиц, ответственных за организацию питания в ДОО, их обязанности возлагаются на лиц замещающих их по приказу руководителя ДОО.

6.16. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего

М.А. Каштанова

С приказом ознакомлены:



№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Подпись
1	Минина И.В.	мед. сестра	[Signature]
2	Мельничкин И.Ф.	повар - бригадир	[Signature]
3	Тюбаренко Н.В.	повар	[Signature]
4	Забара А.И.	помощь врач	[Signature]
5	Рожкова В.И.	воспитатель	[Signature]
6	Чарлотина Е.И.	мл. воспитатель	[Signature]
7	Воротыкина И.П.	воспитатель	[Signature]
8	Коккина О.А.	воспитатель	[Signature]
9	Семёва Е.Е.	мл. воспитатель	[Signature]
10	Карникова Т.Р.	воспитатель	[Signature]
11	Каштанова М.А.	ст. воспитатель	[Signature]
12	Булгакова Н.В.	ст. воспитатель	[Signature]
13	Вилерова А.П.	младш. воспит.	[Signature]
14	Торшенин О.А.	воспитатель	[Signature]
15	Рокитского Е.И.	уб. служ. помещ.	[Signature]
16	Андреева О.И.	пом.	[Signature]
17	Иванова Ю.В.	воспитатель	[Signature]
18	Зарудина Т.Т.	воспитатель	[Signature]
19	Байзидина В.В.	воспитатель	[Signature]
20	Кайгерханова Е.И.	воспитатель	[Signature]
21	Давыдова О.А.	воспитатель	[Signature]
22	Корнилова О.И.	воспитатель	[Signature]
23	Иванова О.В.	воспитатель	[Signature]
24	Вялова С.С.	пом. воспитателя	[Signature]
25	Акутис В.В.	пом. воспитателя	[Signature]
26	Мельникова Н.И.	мл. воспитатель	[Signature]
27	Таврилова С.А.	уб. служ. помещ.	[Signature]
28	Гурьева А.В.	воспитатель	[Signature]
29	Тютюкина И.К.	мл. воспит.	[Signature]
30	Лазарева Е.А.	материнский центр	[Signature]
31	Лисица Е.И.	воспитатель	[Signature]
32	Кузнецова В.К.	мед. руководитель	[Signature]
33	Мартынова Н.В.	воспитатель	[Signature]
34	Мельникова Ю.Ю.	воспитатель	[Signature]
35	Гурьева А.В.	воспитатель	[Signature]