Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Одуванчик» с. Захарово
Чернянского района Белгородской области»

Приказ

30 августа 2023г. №60

Об организации здорового питания
воспитанников в МБДОУ «Одуванчик» с. Захарово

На основании письма министерства образования Белгородской области от 27.02.2023 г. № 17-09/14/0643 «О повышении качества питания детей в дошкольных образовательных организациях», приказа министерства образования Белгородской области № 2094 от 30 июня 2022 года «О мониторинге организации питания воспитанников в ДОО», «МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019) **приказываю:**

1.1. Организовать питание воспитанников в соответствии с 10-ти дневным меню, разработанным МКУ «Управление образования Чернянского района» 01.06.2022 года и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32.

1.2. Основным принципом организации питания считать единый стоимостной подход в размере 83 рубля в день за счёт внесения родительской платы.

1.3. Ответственность за организацию качественного питания в дошкольных образовательных учреждениях возложить на руководителя дошкольного образовательного учреждения.

1.4. Организовать 4-х разовое питание, обеспечивающее выполнение норм питания для детей дошкольного возраста. При 10 - 12-часовом пребывании детей в детском сад организовать «уплотнённый» полдник с включением блюд ужина, при этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед - 35%, «уплотнённый» полдник - 35%.

1.5. Учесть представленные по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребёнка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, по медицинским показаниям организовать диетическое питание.

1.6. Обеспечить в учреждении питьевой режим. Допускается организация питьевого режима с использованием кипячёной воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду не менее 5 минут, до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась, смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

1.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществлять бракеражной комиссией (назначается приказом по образовательной организации).

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараживающие и промаркированные ёмкости (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, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объёме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте при температуре от +2 С до +6 С.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечивается посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрения систем управления качеством пищевых продуктов.

Предметом производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей дошкольного возраста (в том числе санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

1.8. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательной организации осуществлять при наличии соответствующих

документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определённой партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

1.9. Для контроля за качеством поступающей продукции проводить бракераж и оставлять запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

1.10. Утвердить график закладки основных продуктов.

1.11. Утвердить график питания детей в группах.

1.12. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.

1.13. Питание в образовательном учреждении осуществлять в соответствии с основным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утверждённым руководителем учреждения.

1.14. На основе меню ежедневно ответственному за организацию питания составлять меню-требование на следующий день и утверждать руководителем образовательного учреждения.

1.15. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет меню требование составляется отдельно. При этом необходимо учитывать требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно - кишечного заболевания, отравления.

1.16. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

1.17. Вносить изменения в утверждённое меню-требование без согласования с руководителем учреждения запрещается.

1.18. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта)

ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины внесённых изменений. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя образовательного учреждения. Исправления в меню-требовании не допускаются.

1.19. Для обеспечения преемственности питания, родителей информировать об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, в родительском чате, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

1.20. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в учреждении, в том числе за утилизацией пищевых отходов и санитарногигиеническим состоянием пищеблоков к участию в контроле деятельности общественной комиссии привлекать родительскую общественность. Рассмотрение вопроса о результатах деятельности общественной комиссии осуществлять не менее двух раз в год на совещаниях при руководителе образовательного учреждения.

1.21. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несёт ответственность руководитель учреждения и назначенные приказом руководителя работники.

1.22. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывают члены комиссии детского сада и представители поставщика.

1.23. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным руководителем образовательного учреждения меню не позднее 16.00ч. предшествующего дня, указанного в меню.

1.24. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры и (или) членов комиссии по питанию.

1.25. Информацию о проведенном контроле регистрировать в специальном журнале, который хранится на пищеблоке у ответственного за его ведение.

1.26. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

1.27. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой или назначенного руководителем учреждения ответственного с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

1.28. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

1.29. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

1.30. На пищеблоке необходимо иметь инструкции по охране труда и технике безопасности; должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима; картотеку технологии приготовления блюд; медицинскую аптечку; график выдачи готовых блюд;

нормы готовых блюд; суточную пробу за 48 часов; вымеренную посуду с указанием объёма блюд.