

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 1 г. Котово Волгоградской области
(МДОУ детский сад №1)**
отдела по образованию и молодежной политике администрации
Котовского муниципального района Волгоградской области

Приказ

от 19.08.2024г.

№ 60


Об организации питания
воспитанников МДОУ детский сад №1г
в 2024 - 2025 учебном году

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников 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 2024/2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать воспитанникам ДООУ №1 в 2024-2025 учебном году с учётом режима их пребывания (12 часов) 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, уплотнённый полдник) в соответствии с «Примерным десятидневным меню для питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих МДОУ №1 г Котово Волгоградской области», утвержденного приказом № 66 от 25.08.2021г.
- 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего и в соответствии с Положением об организации питания утвержденного приказом от 31.08.2023 № 66.
2. Ответственность за организацию питания в МДОУ несут работники, занимающие следующие должности: заведующий, повар, завхоз, воспитатели и помощники воспитателя (в рамках полномочий, определяемых должностными инструкциями и другими локальными нормативными актами детского сада).
3. Сотрудникам, непосредственно участвующим в приготовлении и раздаче пищи (повар, завхоз, рабочий кухни, помощник воспитателя), неукоснительно соблюдать все предписанные санитарно-эпидемиологические требования.
4. Возложить персональную ответственность за соблюдение перспективного десятидневного меню на 2024 - 2025 учебный год на заведующего детским садом (в период отсутствия заведующего — на исполняющего обязанности заведующего детским садом) и завхоза (в рамках полномочий, определяемых должностной инструкцией).
5. Утвердить объемы порций для питания детей (приложение 1).
6. Персональную ответственность за соблюдение утвержденных настоящим приказом объемов порций возложить на завхоза, поваров и помощников воспитателя (в рамках должностных обязанностей).
7. Утвердить график закладки продуктов в котел на 2023 - 2024 учебный год (приложение 2).
8. Возложить персональную ответственность за соблюдение графика закладки продуктов в котел на 2024 - 2025 учебный год на поваров.
9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы на 2024 - 2025 учебный год (приложение 3).

10. Возложить персональную ответственность за соблюдение графика выдачи готовых блюд с пищеблока в группы на 2024 - 2025 учебный год на поваров и всех помощников воспитателя.
11. Утвердить Инструкцию по осуществлению входного контроля поступающих на склад продуктов (приложение 4).
15. Поварам детского сада:
- соблюдать технологию приготовления блюд;
 - производить закладку необходимых продуктов строго по утвержденному графику закладки продуктов в котел на 2024 - 2025 учебный год;
 - при приготовлении блюд строго соблюдать принцип «щадящего питания» (варка, запекание, припускание, пассерование, тушение), из питания детей исключать жарку блюд и продукты с раздражающими свойствами;
 - при кулинарной обработке строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, установленные СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел XIV);
 - не допускать предварительного замачивания овощей (в соответствии с п. 14.16.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается хранение овощей в холодной воде не более 2 часов);
 - неукоснительно следовать утвержденному графику выдачи готовых блюд с пищеблока в группы на 2024 - 2025 учебный год и только после снятия проб;
 - не допускать присутствия посторонних лиц на пищеблоке.
16. Кухонному рабочему, помощникам воспитателя мытье посуды и столовых приборов осуществлять с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
17. Завхозу: - организовать работу в соответствии с требованиями Инструкции по осуществлению входного контроля поступающих на склад продуктов; проводить входной контроль поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья с регистрацией в соответствующем журнале, не допускать к приему в детский сад пищевых продуктов без сопроводительных документов и с истекшим сроком хранения, признаками недоброкачества, порчи;
- осуществлять своевременный заказ продуктов питания в соответствии с разрешенным ассортиментом пищевых продуктов и в рамках заключенных муниципальных контрактов и договоров на поставку продуктов питания;
 - для организации питания детей в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов поставщиком или других чрезвычайных ситуаций, для организации питания после нескольких праздничных дней и других аналогичных случаях, в детском саду иметь и пополнять по мере использования запас не скоропортящихся пищевых продуктов с высокой пищевой ценностью.
18. Завхозу:
- содержать все технологическое и холодильное оборудование пищеблока в рабочем состоянии;
 - установить строгий контроль за проведением технического обслуживания оборудования пищеблока в соответствии с договором с обслуживающей организацией;
 - обеспечить своевременную подачу заявок на приобретение кухонной посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел XIII).
19. Старшему воспитателю: - своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организацией питания в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
 - организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи
19. Общий контроль за исполнением работниками настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ №1  Гоголева М.А

УТВЕРЖДЕНЫ
 приказом МДОУ №1
 от «19» 08. 2024 года
 № 60
 (приложение 1)

Объемы порций для питания детей

Наименование блюда	Возраст детей	
	от 1 года до 3-х лет	от 3-х до 7-ми лет
Завтрак		200
Каша молочная	150	30
Батон	30	5
Масло сливочное (для бутерброда) Сыр	5	10
Чай	10	200
Суммарный объем блюд*	150	445
2 завтрак	345	
Молоко (кефир, ряженка, снежок булочка, печенье	150	200
суммарный объем	45	45
	195	245
Обед		200
Первое блюдо	150	70
Блюдо из мяса, птицы, рыбы	60	150
Гарнир	100-120	60
Салат	40	200
Компот	150	30
Хлеб белый	30	30
хлеб пшенично ржаной	30	30
Суммарный объем блюд*	560-580	740
Уплотненный полдник		200-250
Овощное (творожное) блюдо	180	200
Напиток	150	50
Хлеб белый	50	450-500
суммарный объем	380	

* Расчет суммарного объема блюд соответствует Санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

УТВЕРЖДЕНЫ
приказом МДОУ №1
от «19» 08. 2024 года
№ 60
(приложение 2)

График закладки продуктов в котел на 2024 - 2025 учебный год

06.00 - молоко для каши; сухофрукты в III блюдо;
06.10 - мясо, куры в I блюдо;
мясо во II блюдо;
06.50 - крупа, сахар в кашу;
07.00 - масло в кашу; какао, чай; сахар в III блюдо;
09.00 - картофель в I блюдо; крупы, картофель в гарнир;
09.30 - масло во II блюдо; крупы в I блюдо;
10.00 - макароны во II блюдо; овощи в салат, соус;
11.30 - тесто для выпечки;
12.00 - овощи, крупы для запеканок; молоко для полдника;
14.00 - овощи для тушения;
14.30 - продукты для соуса, салата; чай.

УТВЕРЖДЕНЫ
приказом МДОУ №1
от «19» 08. 2024г.
№ 60
(приложение 3)

График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы на 2024 - 2025 учебный год

Группа	I завтрак	II завтрак	Обед	Уплотненный полдник
Первая группа раннего возраста (дети от одного года до двух лет)	08.10	09.45	11.30	15.20
Первая младшая группа возраста (дети от двух до трех лет)	08.10	09.45	11.40	15.20
Младшая группа (дети от трех до четырех лет)	08.15	10.00	12.10	15.20
Средняя группа (дети от четырех до пяти лет).	08.15	10.10	12.20	15.25
Старшая группа (дети от пяти до шести лет)	08.20	10.15	12.25	15.30
Подготовительная к школе группа (дети от шести до семи лет)	08.20	10.15	12.20	15.30

ИНСТРУКЦИЯ

по осуществлению входного контроля поступающих на склад продуктов

1. Общие положения

1.1. Инструкция по осуществлению входного контроля поступающих на склад продуктов (далее - Инструкция) является локальным нормативным актом Муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад 1 г Котово (далее - Детский сад).

1.2. Инструкция разработана в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1.3. Ответственным лицом за осуществление входного контроля поступающих на склад продуктов является завхоз Детского сада.

1.4. Завхоз производит входной контроль за получаемыми на склад Детского сада продуктами при каждой их поставке поставщиком.

1.5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на склад Детского сада осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция должна поступать в Детский сад в таре производителя (поставщика).

1.6. Завхоз контролирует сопроводительную документацию, поступающую с продуктами. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Результаты входного контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на склад Детского сада, который хранится в течение одного года.

1.7. Не допускаются к приему в Детский сад пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2. Функции завхоза при осуществлении входного контроля поступающих на склад продуктов

2.1. На завхоза Детского сада возлагаются следующие функции:

- обеспечение своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- проведение правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания на пищеблок;
- строгое соблюдение сроков реализации поступивших на склад Детского сада продуктов питания;
- запас необходимым набором продуктов питания на период не менее 7 рабочих дней;
- ведение необходимой документации при осуществлении входного контроля поступающих на склад продуктов.

3. Должностные обязанности кладовщика при осуществлении входного контроля поступающих на склад продуктов

3.1. Для выполнения функций, изложенных в пункте 2 настоящей Инструкции, завхоз обязан:

3.1.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой. Обо всех неисправностях незамедлительно сообщать заведующему МДОУ.

3.1.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовую с соблюдением всех норм, правил и требований охраны труда и безопасности.

3.1.3. Проверять соответствие принимаемых на склад продуктов сопроводительным документам и требованиям, предъявляемым к качеству продуктов (наличие сопроводительных документов, документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов). Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сверку с сопроводительными документами.

3.1.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу поставщика.

3.1.5. Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.1.6. Соблюдать режим хранения продуктов; иметь 7-дневный запас продуктов питания.

3.1.7. Вести ежедневный учет движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в журнале складского учета.

3.1.8. Осуществлять обсчет меню-требований в количественном и суммарном выражении.

3.1.9. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день; составлять заявки на поставку продуктов питания, своевременно направлять их поставщикам.

3.1.10. Выдавать продукты повару строго по весу, указанному в меню раскладке.

3.1.11. Составлять дефектные ведомости в случае недостачи или порчи продуктов.

3.1.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

3.1.13. Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.1.14. Своевременно сдавать необходимые отчеты в бухгалтерию.

3.1.15. Принимать участие в проведении инвентаризаций.

3.1.16. Следить за санитарным состоянием кладовой, обеспечивать ее надлежащее содержание.

3.1.17. Соблюдать требования пожарной безопасности в кладовой .

4. Требования к хранению пищевых продуктов

4.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется кладовщиком ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

4.2. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

4.3. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

4.4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

4.5. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

4.6. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

4.7. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры

- на полках в потребительской таре.

4.8. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

4.9. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

4.10. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Крупы не должны содержать посторонних примесей.

4.11. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1 % раствором столового уксуса.

4.12. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C.

4.13. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

4.14. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

4.15. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°C +/- 2°C, но не более одного часа.

4.16. Молоко, поступающее в Детский сад в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 -3 минут.

4.17. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

5. Ответственность завхоза при осуществлении входного контроля поступающих на склад продуктов

5.1. Завхоз при осуществлении входного контроля поступающих на склад продуктов несет ответственность за:

- своевременный заказ продуктов; обеспечение свежими, доброкачественными продуктами;

- получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;

- сохранность продуктов и соблюдение сроков их реализации; - своевременное списание недоброкачественных продуктов;

- соблюдение норм выдачи продуктов на пищеблок;

- соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;

- выполнение требований настоящей Инструкции;

- совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации;

- причинение материального ущерба Детскому саду в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

5.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава Детского сада, Правил внутреннего трудового распорядка, требований настоящей Инструкции, иных локальных нормативных актов, распоряжений заведующего Детским садом, кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством Российской Федерации. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.3. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к условиям хранения и реализации пищевых продуктов кладовщик привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством Российской Федерации.

5.4. За виновное причинение Детскому саду или участникам образовательных отношений ущерба в связи с исполнением (неисполнением или не надлежащим исполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым и гражданским кодексом Российской Федерации.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 67744167063183145671718650923848673456886456363

Владелец Гоголева Мария Александровна

Действителен с 21.08.2024 по 21.08.2025