

Комитет образования администрации муниципального образования  
Сланцевский муниципальный район Ленинградской области

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Сланцевский детский сад № 10 комбинированного вида»  
(МДОУ «Сланцевский детский сад № 10»)**

## **РАСПОРЯЖЕНИЕ**

05.06.2023

№ 72-р

г. Сланцы

### **Об организации питания воспитанников ДОУ**

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников, соблюдения требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1. Организовать в МДОУ «Сланцевский детский сад № 10» 4-х разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник) воспитанников, посещающих учреждение в режиме 10,5 часов, в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет.

2. Ответственность за организацию питания детей в ДОУ возложить на заместителя, заведующего по воспитательной работе и безопасности.

3. Возложить ответственность на медицинскую сестру за:

-осуществление контроля за соблюдением санитарных правил работниками пищеблока при приготовлении пищи, мытье кухонной посуды, инвентаря, соблюдением графика уборки помещений;

-ведение документации о С-витаминизации с указанием названия блюда, которое витаминизируется, количество порций, общее количество использованной аскорбиновой кислоты, количества препарата на одну порцию, время проведения витаминизации;

-организацию питьевого режима с использованием кипяченой воды: кипятить воду не менее 5 минут, до раздачи воды детям, вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась, смену воды в емкости для раздачи проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды, емкость должна полностью освобождаться от остатков воды. Время смены воды должна отмечаться в графике;

-проведение ежедневного осмотра работников пищеблока перед началом работы на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносить в специальный журнал. Немедленно отстранять от работы больных сотрудников при подозрении на инфекционное заболевание, не допускать к работе по приготовлению и раздаче пищи сотрудников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги. Список работников, отмеченных в журнале, должен соответствовать числу работников на этот день. Использование ртутных термометров не допускается;

-исключение хранения в производственном помещении пищеблока хранения личных вещей, комнатных растений.

#### 4. Калькулятору, Божко Я.Б:

- работу по организации питания воспитанников вести в автоматизированной программе по питанию в программе «Вижен-Софт»;
- при составлении меню учитывать среднесуточный набор продуктов питания для каждой возрастной группы, нормы физиологических потребностей, соблюдение оптимального соотношения пищевых веществ (белков, жиров, углеводов);
- предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- изменения в меню разрешается вносить только с письменного разрешения заведующего.
- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00, ежедневно размещать меню на информационном стенде;
- подводить итоги по выполнению натуральных норм за 10 дней, месяц, квартал;
- размещать для родителей ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, масса порции, калорийность порции.

#### 5. Поварам Быстровой Э.В., Гагариной О.В:

- разрешается работать только по утвержденному заведующим ДОО меню изготовление продукции должно производиться в соответствии с технологическим документом, утвержденным заведующим ДОО;
- осуществлять отбор суточной проб готовой продукции, отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости, плотно закрывающиеся: холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционное блюдо, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться целиком в объеме одной порции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте при температуре от +20<sup>0</sup> до +6<sup>0</sup> С;
- в процессе приготовления пищи обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции использованной и продезинфицированной посуды;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий обеспечить химическую, биологическую и физическую безопасность (исключить возможность попадания в пищу посторонних предметов);
- в процессе работы использовать раздельное технологическое оборудование для сырой и готовой продукции, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонную посуду. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции должен храниться раздельно в производственных зонах;
- производить обязательную С-витаминизацию блюд аскорбиновой кислотой из расчета для детей от 1-3 лет -35мг, для детей 3-6 лет -50,0мг, на порцию. Обеспечить хранение аскорбиновой кислоты в прохладном месте, закрытой таре в недоступном для посторонних лиц месте;
- выдавать блюда в группы в соответствии с утвержденным графиком, в посуду с маркировкой (с указанием блюда и номер группы).

#### 6. Возложить ответственность на кладовщика Гаджиеву Е.В., за:

- своевременность заказа и прием продуктов, проверки точности весов, количества, качества, ассортимента, получаемой продукции от поставщиков;
- соблюдение условий и сроков хранения продуктов;
- ведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения в складских помещениях на бумажном или электронном носителях;
- ведение документации по пищевым продуктам;
- обеспечение наличия йодированной соли;
- осуществление приема пищевой продукции при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждение) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами.

7. Заведующему хозяйством Ткачевой Е.А:

- обеспечить исправность технологического оборудования пищеблока, своевременно производить замену инвентаря, посуды, ремонт и устранения неисправностей холодильного, моечного, водонагревательного и прочего оборудования пищеблока;
- приобретение инвентаря посуды осуществлять с учетом соответствующих требований к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств;
- своевременно пополнять запасы моющих и дезинфицирующих средств для пищеблока.

8. Кухонным рабочим Ледневой И.Б., Иванченко В.В:

- в помещениях пищеблока проводить ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- инвентарь для уборки помещений пищеблока должен промаркировать, хранить в специально отведенном месте;
- моющие и дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкцией, хранить в специально отведенных местах, исключая их попадания в пищевую продукцию;
- емкости с рабочими растворами дезинфицирующих и моющих средств промаркировать с указанием названия средств, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

9. Работники пищеблока обязаны:

- оставлять в специальных шкафах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а так же иные личные вещи и хранить их отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета, либо надевать сверху халат, тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщить обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно заведующему ДОУ.

10. Возложить персональную ответственность на воспитателей и младших воспитателей групп за:

- обеспечение питьевого режима для детей в группах с выполнением требований санитарных правил;
- соблюдение сервировки столов для приема пищи (использование отдельной посуды для каждого блюда);
- раздачу пищи только в отсутствие детей;
- соблюдение температурного режима раздаваемой пищи детям;
- своевременную подачу второго блюда;
- соблюдения соответствия порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использование индивидуального подхода к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- ведение ежедневного мониторинга за приемом пищи ребенком (нравится-не нравится);
- осуществление мер безопасности – не оставлять детей без присмотра во время приема пищи;
- соблюдение графика получения пищи;
- получение пищи в специально промаркированную посуду;
- не допущения присутствия детей на пищеблоке и в буфетной.

11. Контроль за исполнением распоряжения оставляю за собой

Заведующий



Т.Н. Павлюченкова

УТВЕРЖДЕН  
Распоряжением МДОУ  
«Сланцевский детский сад № 10»  
от 05.06.2023 № 72-р

### **График закладки основных продуктов**

- 6.00 –мясо в 1-е блюдо;
- 7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.30 –тесто для выпечки;
- 9.00-10.00 - продукты в 1 -е блюдо (овощи, крупа)
- 10.30- масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
- 12.30 - продукты для полдника.

УТВЕРЖДЕН  
Распоряжением МДОУ  
«Сланцевский детский сад № 10»  
от 05.06.2023 № 72-р

**График выдачи пищи с пищеблока в группы**

| <i>№ группы</i>                                  | <i>Завтрак</i> | <i>Обед</i> | <i>Полдник</i> |
|--|----------------|-------------|----------------|
| <b>№ 1</b><br>первая группа<br>раннего возраста  | 8.00           | 11.30       | 15.05          |
| <b>№ 2</b><br>вторая группа<br>раннего возраста  | 8.05           | 11.35       | 15.20          |
| <b>№ 3</b><br>младшая группа                     | 8.10           | 12.00       | 15.30          |
| <b>№ 5</b><br>средняя группа                     | 8.15           | 12.15       | 15.35          |
| <b>№ 6</b><br>старшая группа                     | 8.20           | 12.20       | 15.40          |
| <b>№ 7</b><br>старший<br>дошкольный возраст      | 8.25           | 12.25       | 15.40          |
| <b>№ 8</b><br>старший<br>дошкольный возраст      | 8.30           | 12.30       | 15.40          |
| <b>№ 9</b><br>старший<br>дошкольный возраст      | 8.30           | 12.35       | 15.40          |
| <b>№ 4</b><br>подготовительная к<br>школе группа | 8.35           | 12.40       | 15.45          |

УТВЕРЖДЕН  
Распоряжением МДОУ  
«Сланцевский детский сад № 10»  
от 05.06.2023 № 72-р

### График питания детей в группах

| <i>№ группы</i>                                | <i>Завтрак</i> | <i>Обед</i>   | <i>Полдник</i> |
|--|----------------|---------------|----------------|
| № 1<br>первая группа детей<br>раннего возраста | 8.00 – 8.30    | 11.50 – 12.15 | 15.15 – 15.25  |
| № 2<br>вторая группа детей<br>раннего возраста | 8.10 – 8.35    | 11.50 – 12.25 | 15.40 – 16.00  |
| № 3<br>младшая группа                          | 8.15 – 8.35    | 12.20 – 12.50 | 15.45 – 16.00  |
| № 5<br>средняя группа                          | 8.15 – 8.35    | 12.30 – 12.55 | 15.45 – 16.00  |
| № 6<br>старшая группа                          | 8.25 – 8.40    | 12.40 – 13.00 | 15.45 – 15.55  |
| № 7<br>старший<br>дошкольный возраст           | 8.25 – 8.40    | 12.40 - 13.00 | 15.45 - 15.55  |
| № 8<br>старший<br>дошкольный возраст           | 8.25 – 8.40    | 12.40 - 13.00 | 15.45 - 15.55  |
| № 9<br>старший<br>дошкольный возраст           | 8.25 – 8.40    | 12.40 - 13.00 | 15.45 - 15.55  |
| № 4<br>подготовительная к<br>школе группа      | 8.25 – 8.40    | 12.55 - 13.15 | 15.45 - 15.55  |