

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
основная общеобразовательная школа № 17  
города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск  
Самарской области (ГБОУ ООШ № 17 г. Новокуйбышевска)

ПРИКАЗ

от 11.10.2022 № 196 - од

**Об организации питания детей в структурном подразделении  
«Детский сад «Алёнушка»**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьей 37 Организация питания обучающихся, Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Законом РФ от 07.02.1992 N 2300-1"О защите прав потребителей»; в целях исполнения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА СП 2.4.3648-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28, Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Кладовщикам Беляевой С.Б., Кривовой Н.В.; завхозам Калининой С.В., Калакиной В.А.:

- Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в структурное подразделение осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Не допускаются к приему 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.

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 осуществлять ежедневно, результаты заносить в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживать в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 С 2 С, но не более одного часа.

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. Проверку документов осуществлять в соответствии с «Дорожной картой» по проверке документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции (товарно-сопроводительных документов).

При приеме продуктов животного происхождения своевременно гасить ветеринарное свидетельство в системе «Меркурий».

2. Поварам Филенко Н.А., Рудженис Н.А., Полумордвиновой О.А., Власкиной Н.В.:

Организацию питания осуществлять на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

Витаминизация блюд проводить с учетом состояния здоровья детей, под контролем старшей медсестры Протасовой Е.В. и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется старшей медсестрой Протасовой Е.В.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и

морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;  
 - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

### 3. Старшей медсестре Протасовой Е.В.:

Питание организовать в соответствии с физиологическими потребностями детей в основных пищевых веществах и энергии.

Питание организовать в соответствии с примерным меню, утвержденным директором ГБОУ ООШ № 17, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

В примерном меню содержание питательных веществ должно быть

	дети от года до 3 лет	дети от 3 до 8 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

Примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, яиц, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

4. Заместителю директора по финансам Колотухиной С.В. осуществлять начисление родительской платы из расчета фактически оказанной услуги по присмотру и уходу, соразмерно количеству календарных дней, в течение которых оказывалась услуга. Стоимость услуг по присмотру и уходу за воспитанником составляет 150 руб. 00 коп. в день за присмотр и уход за детьми с 1,5 до 7-ми лет.

Стоимость услуг по присмотру и уходу за воспитанником в размере 50% для граждан имеющих трех и более несовершеннолетних детей в размере 75 руб. 00 коп. за присмотр и уход за детьми с 1,5 до 7-ми лет.

Не взимается плата за присмотр и уход за детьми с ограниченными возможностями здоровья, детьми-инвалидами, детьми с туберкулезной интоксикацией, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей и детьми, родители которых призваны на военную службу по мобилизации, имеют статус военнослужащих, проходящих военную службу в Вооруженных силах РФ по контракту и других категорий лиц, принимающих участие в специальной военной операции.

Предоставляется материальная поддержка граждан, имеющих детей, основанная на адресности социальной защиты семей с детьми и обеспечивающая гарантированную государством поддержку материнства, отцовства, и детства малообеспеченных семей в соответствии с Постановлением правительства Самарской области от 27.10.2011 г. № 628 «Об установлении расходного обязательства Самарской области по финансированию расходов находящихся в ведении Самарской области государственных образовательных учреждений, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, на содержание детей, за содержание которых в указанных учреждениях плата с родителей не взимается».

5. Экономисту Шигиной Т.А. обеспечить расчет расходования продуктов питания в соответствии с меню-требованием и ежеквартально готовить отчеты о выполнении натуральных норм питания детей структурного подразделения «Детский сад «Алёнушка», а так же ежедневно рассчитывать стоимость питания на 1 ребенка в день.


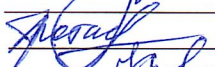

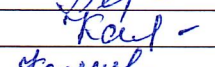
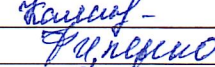

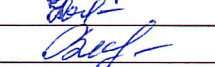
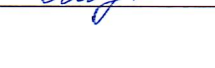


6. Руководителю Ильжеевой М.Ю., старшей медсестре Протасовой Е.В. для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информировать об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также стоимость питания в соответствии с возрастной группой ребенка.

Директор



Чевелев А.С.

С приказом ознакомлены:

	Ильжеева М.Ю.
	Протасова Е.В.
	Кривова Н.В.
	Беляева С.Б.
	Калинина С.В.
	Калакина В.А.
	Филенко Н.А.
	Рудженис Н.А.
	Полумордвинова О.В.
	Власкина Н.В.