

**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА**  
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад**  
**общеразвивающего вида № 328» городского округа Самара**  
**(МБДОУ «Детский сад № 328» г. о. Самара)**

ул. Партизанская, д. 204, г. Самара, Самарская область, 443076,  
тел./факс: (846)261 87 30 e-mail: [so\\_sdo.ds328@samara.edu.ru](mailto:so_sdo.ds328@samara.edu.ru) сайт: <http://mdou328.ru>  
ОКПО 39947595 ОГРН 1026301507870 ИНН/КПП 6318109882 / 631801001

14 августа 2023 г.

№ 91/2

**ПРИКАЗ**

**«О питании воспитанников в ДОО в 2023/2024 учебном году»**

Во исполнении Санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также в целях четкой организации питания детей

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Признать утратившим силу приказ от 15.08.2022 №158 «О питании детей в МБДОУ «Детский сад №328» г. о. Самара
2. Ответственному по питанию Игнатовой А.Ю. проанализировать и выбрать ассортимент готовых блюд и кулинарных изделий с учетом набора помещений на пищеблоке, обеспечения образовательного учреждения технологическим, холодильным оборудованием.
3. Ответственным по питанию Игнатовой А.Ю., завхозу Назарчук З.И., повару Эргашевой А.Ш. произвести в срок до 01.09.2023 года корректировку примерного десятидневного меню, удовлетворяющего нормам физиологической потребности детей 3 – 7 лет в энергии и пищевых веществах, руководствуясь рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей и временем их пребывания в ДОО. При составлении меню и расчетов калорийности строго соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов).
4. Питание детей осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6 – 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (имеющих заболевание и требующих индивидуального подхода к организации питания: сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).
5. В меню предусмотреть распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)
6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда реализовывать не позднее 2 часов с момента изготовления.
7. Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню.
8. Утвердить в срок до 01.09.2023
  - 1 Корпус 4-х разовое питание воспитанников: завтрак, обед, полдник, ужин с учетом длительности пребывания детей в образовательном учреждении 12 часов.
  - 2 Корпус 5-ти разовое питание воспитанников: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин с учетом длительности пребывания детей в образовательном учреждении 12 часов.



9. Ответственному по питанию Игнатовой А.Ю. размещать в доступных местах для родителей (законных представителей) детей (в холле, групповой ячейке) ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.  
Воспитатели всех возрастных групп обязаны информировать родителей об ассортименте питания воспитанников, предоставляя на общее обозрение ежедневное меню основного (организованного питания)
10. Старшему воспитателю, воспитателям всех возрастных групп размещать в доступных местах для родителей (законных представителей) детей (в холле, групповой ячейке) рекомендации по организации здорового питания детей.
11. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках повара ежедневно отбирают суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.  
Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, булочки, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).  
Суточные пробы сохранять в течение не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 до +6 С
12. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, образовательное учреждение организывает лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.  
Индивидуальное меню разрабатывать с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача)
13. На время отсутствия ответственного по питанию Игнатовой А.Ю. (отпуск, больничный лист и др.) проводить необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней, оформлять меню – требование, журналы по бракеражу готовой и скоропортящейся продукции - завхозу Назарчук З.И.
14. Ответственному по питанию Игнатовой А.Ю. по результатам оценки при необходимости проводить коррекцию питания в течение следующих 10 дней месяца. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводить ежемесячно.
15. Повару выдачу готовой пищи производить только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе представителя администрации образовательного учреждения старшим воспитателем Пятковой Н.В.
16. Члены бракеражной комиссии результаты контроля регистрируют в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
17. Старшему воспитателю Пятковой Н.В. организовать контроль за питанием детей в МБДОУ «Детский сад №328» г. о. Самара, за соблюдением воспитанниками санитарно – гигиенических требований, эстетики питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в групповых помещениях.
18. Воспитателям всех возрастных групп контролировать процесс питания воспитанников, формировать у них навыки культурного приема пищи, разъясняя целесообразность и необходимость употребления готовых блюд потребностью растущего организма, существующими нормами физиологической потребности

детей в основных пищевых веществах и энергии. С детьми старшего дошкольного возраста организовать работу дежурных.

19. Завхозу Назарчук З.И. строго проверять пищевые продукты, поступающие в образовательное учреждение и документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, регистрируя запись в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. Не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
20. Завхозу Назарчук З.И., повару Эргашевой А.Ш. строго соблюдать требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
21. Завхозу Назарчук З.И., членам бракеражной комиссии осуществлять контроль за осуществлением требований к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
22. Бухгалтеру Алявдиной О.В. ежедневно просчитывать стоимость меню, строго следить за перечислениями денежных средств (бюджетных, внебюджетных) за поставку продуктов питания ООО «Стимул» и ООО «КШП»

Заведующий



*Болгова*

Г. А. Болгова

С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.	должность	роспись	Ф.И.О.	должность	роспись
Пяткова Н.В.	ст. воспит.	<i>Пяткова</i>	Эргашева А.Ш.	повар	<i>Эргашева</i>
Игнатова А.Ю.	медсестра	<i>Игнатова</i>	Назарчук З.И.	завхоз	<i>Назарчук</i>