

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
АДМИНИСТРАЦИИ ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида «Аленький цветочек»  
(МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»)  
Россия, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ- Югра, Октябрьский  
район, село Перегрёбное, ул. Лесная, д. 36, почтовый индекс 628109  
тел. (34678) 38-637, тел./факс (34678) 38-643, 38 747, e-mail: [alcvet-ds@oktregion.ru](mailto:alcvet-ds@oktregion.ru)  
ОКПО 57421193 ОГРН 1038600200033 ИНН 8614005936 КПП 861401001

---

## ПРИКАЗ

25 ноября 2020 г.

№ 692 - од

с. Перегрёбное

**О внесении, временно, изменений в Положение об организации питания воспитанников дошкольной образовательной организации, а также изменений в приказ руководителя дошкольной образовательной организации от 28.07.2020 № 434 - од «Об организации питания воспитанников дошкольной образовательной организации в 2020 – 2021 учебном году»**

В целях своевременной организации работы по изменению локального нормативного акта, регулирующего вопросы организации питания воспитанников дошкольной образовательной организации, в связи с введением в действие с 01.01.2021 г. до 01.01.2027 г. Санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, которые на период с 01.01.2021 г. до 01.01.2027 г. отменяют действие глав XIII, XIV, XV, XVI, приложений с 4 по 15 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26 с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.08.2015 № 41

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести в Положение об организации питания воспитанников дошкольной образовательной организации, утверждённое приказом руководителя дошкольной образовательной организации от 10.04.2019 № 256-од регистрационный номер 44-ор (далее по тексту - Положение) изменения:
  - 1.1. Абзац 4 пункта 1.1. раздела 1. заменить на текст следующего содержания:
    - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее по тексту – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- 1.2. В пункте 1.7. слова «заведующий хозяйством» заменить на «администратор».
- 1.3. В пункте 3.2. раздела 3:
  - 1.3.1. абзац 2 «Примерное меню содержание белков обеспечивает 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.» – исключить;
  - 1.3.2. абзац 1 добавить текстом следующего содержания:

«..... Двухнедельное перспективное меню оформляется по форме приложения № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20» (приложение № 7 к пункту 3.2. Положения об организации питания) (приложение № 1 к настоящему приказу);
- 1.4. Абзац 8 пункта 11.1. раздела 11 «- примерное перспективное сезонное 10-ти дневное меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1.3049-13)» - исключить.
- 1.5. Пункт 3.4. раздела 3 изложить в новой редакции:

«3.4. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей, пребывающих в ДОО (12 часов) осуществляется следующим образом: завтрак – 20 %; дополнительный завтрак – 5 %, обед – 35 %; полдник – 15 %, ужин – 25 %.».
- 1.6. Пункт 3.5. раздела 3 изложить в новой редакции:

«3.5. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % (процент) пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, установленным СанПиН 2.3./2.4.3590-20 (таблица № 3 приложения № 10), по каждому приёму пищи: завтрак – 20 %; дополнительный завтрак – 5 %, обед – 35 %; полдник – 15 %, ужин – 25 %.».
- 1.7. В пункте 3.7. раздела 3 текст  
«...Санитарно – эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций СанПиН 2.4.1.3049–13 (далее по тексту - СанПиН) таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.» заменить на текст  
«... СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учётом их пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)».
- 1.8. В пункте 3.8. раздела 3 в конце предложения «. Для детей разного возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд.» добавить текст «(таблица 1 приложения 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)».

- 1.9. В пункте 3.13. раздела 3 слова(аббревиатуру) «СанПиН» заменить на текст «..... приложением 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20...».
- 1.10. В пункте 3.18. раздела 3 абзац 2 добавить текстом следующего содержания:  
«..... Регистрационный журнал оформляется по форме приложения № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20» (приложение № 8 к пункту 3.18. Положения об организации питания) (приложение № 2 к настоящему приказу).
- 1.11. Абзац 9 пункта 11.1. раздела 11 «- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (требование пункт 14.1, приложение № 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13)» - исключить.
- 1.12. Пункт 3.19. раздела 3 добавить текстом следующего содержания:  
«Регистрационный журнал оформляется по форме приложения № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20» (приложение № 9 к пункту 3.19. Положения об организации питания) (приложение № 3 к настоящему приказу).
- 1.13. Пункт 3.21. раздела 3 добавить текстом следующего содержания:  
«Регистрационный журнал оформляется по форме приложения № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20» (приложение № 10 к пункту 3.21. Положения об организации питания) (приложение № 4 к настоящему приказу).
- 1.14. Абзац 10 пункта 11.1. раздела 11 «- Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании (приложение № 6 к СанПиН 2.4.1.3049-13)» - исключить.
- 1.15. Абзац 1 пункта 3.26 раздела 3 добавить текстом следующего содержания:  
«Регистрационный журнал оформляется по форме приложения № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20» (приложение № 11 к пункту 3.26. Положения об организации питания) (приложение № 5 к настоящему приказу).
- 1.16. Абзац 14 пункта 11.1. раздела 11 «- Журнал здоровья работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи (приложение № 13 к СанПиН 2.4.1.3049-13)» - исключить.
- 1.17. Пункт 3.27. раздела 3 изложить в новой редакции:  
«3.27. Работникам пищеблока запрещается во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, иголками, принимать пищу и курить на рабочем месте, во время рабочей смены, в том числе прерываться для курения.».
- 1.18. Пункт 3.28. раздела 3 изложить в новой редакции:  
«3.28. В ДОО организован питьевой режим. Для питьевого режима используется упакованная (расфасованная) питьевая вода, а также кипячёная питьевая вода при условии её хранения не более 3-ёх часов, посуда из расчёта количества списочного состава воспитанников, а также отдельных

промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.».

1.19. Пункт 3.29 раздела 3 изложить в новой редакции:

«3.29. Для обеспечения преемственности питания детей, в том числе питания детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом, в домашних условиях, родителей (законных представителей) информируют о ежедневном ассортименте питания ребёнка, размещая информацию о меню на раздаче пищеблока и в приёмных ячейках возрастных групп, с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции (приложение № 5 к пункту 3.29. Положения об организации питания).» (приложение № 6 к настоящему приказу).

1.20. Пункт 4.1. раздела 4 дополнить абзацем 2 следующего содержания:

«....

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребёнка назначениями лечащего врача. Допускается питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, готовыми домашними блюдами, предоставленными родителями (законными представителями) детей при соблюдении определённых условий, указанных в пункте 8.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20».

1.21. Текст абзаца 6 пункта 11.1. « - информация для родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребенка, с указанием наименования блюда и объема порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом (приложение № 5 к Положению)» – исключить.

1.22. Приложение № 6 к абзацу 7 пункта 11.1 раздела 11 изложить в новой редакции (приложение № 6 к пункту 11.1. Положения об организации питания).» (приложение № 7 к настоящему приказу).

2. Ввести в действие изменения, указанные в пункте 1 настоящего приказа с 01.01.2021 года до 01.01.2027 г..

3. Провести рабочее совещание 11.12.2020 г. в 13:30 часов в режиме видеоконференции (платформа ZOOM) с работниками, указанными в пункте 4 настоящего приказа, по вопросам организации работы по новым санитарным правилам и нормам.

4. Ответственным работникам (работники пищеблока (повара, кухонный рабочий), кладовщики, воспитатели, младшие воспитатели, администратор, руководители 2 уровня (заместители заведующего)), в срок до 10 декабря 2020 г.:

4.1. изучить СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в части касающейся и подготовить возникшие по ходу изучения вопросы для консультирования и

разбирательства в рамках рабочего совещания 11.12.2020 г. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 прилагается к приказу в электронном виде, формат PDF);

- 4.2. изучить изменения в Положение о питании воспитанников (пункт 1 настоящего приказа) и с 01.01.2021 года организовать работу по организации питания обучающихся в соответствии с новыми санитарными требованиями.
5. Внести следующие изменения в приказ руководителя дошкольной образовательной организации от 28.07.2020 № 434-од «Об организации питания воспитанников дошкольной образовательной организации в 2020 – 2021 учебном году», изложив его в новой редакции (приложение № 8 к настоящему приказу).
6. Ввести в действие настоящий приказ с 01.01.2021 г., за исключением пунктов 3 и 4.
7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

С.Н. Куделькина

С приказом ознакомлены:



Подписан: Светлана  
Николаевна Куделькина  
Основание: я подтверждаю этот  
документ своей  
удостоверяющей подписью  
Местоположение: 628109,  
Россия, ХМАО-Югра,  
Тюменская область,  
Октябрьский район, с.  
Перегребное, улица Лесная,  
дом 36.  
Дата: 2021.01.15 11:20:06+05'00'

«25» ноября 2020 года

Приложение № 1  
к пункту 1.3.2. приказа МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 25.11.2020 № 692 – од

Приложение № 7  
к пункту 3.2. Положения об организации питания

**Перспективное сезонное  
10-ти дневное меню \_\_\_\_\_ (указать период)  
для воспитанников \_\_\_\_\_ (указать возрастную  
категорию: от 1 года до 3 лет; от 3 до 7 лет)**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
дополнительный завтрак							
итого за дополнительный завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
День 3							
.....							
.....							
Среднее значение за период:							







Приложение № 5  
к пункту 1.15. приказа МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 25.11.2020 № 692 – од

Приложение № 11  
к пункту 3.26. Положения об организации питания

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

№ п/п	Дата	ФИО работника	должность	Подпись работника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний работника и членов семьи	Подпись работника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>допущен/отстранен</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение № 6  
к пункту 1.19. приказа МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 25.11.2020 № 692 – од

Приложение № 5  
к пункту 3.29 Положения об организации питания

**Информация  
для родителей (законных представителей) о рационе питания  
воспитанников**

Меню на 00.00.0000	Объём порции	Калорийность порции
Завтрак		
Дополнительный завтрак		
Обед		
Полдник		
Ужин		

Приложение № 7  
к пункту 1.22. приказа МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 25.11.2020 № 692 – од

Приложение № 6  
к пункту 11.1. Положения об организации питания

**Ведомость контроля за рационом питания**

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

**Режим питания:** пятиразовое

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	.....	7		

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата: \_\_\_\_\_

Подпись руководителя ДОО и дата ознакомления: \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: \_\_\_\_\_

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
АДМИНИСТРАЦИИ ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида «Аленький цветочек»  
(МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»)

Россия, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ- Югра, Октябрьский район, село Перегрёбное, ул. Лесная, д. 36, почтовый индекс 628109  
тел. (34678) 38-637, тел./факс (34678) 38-643, 38-747, e-mail: alcvet-ds@oktregion.ru  
ОКПО 57421193 ОГРН 1038600200033 ИНН 8614005936 КПП 861401001

---

**ПРИКАЗ**

**28 июля 2020 г.**

**№ 434 - од**

с. Перегрёбное

**Об организации питания воспитанников  
дошкольной образовательной организации в 2020-2021 учебном году**

В соответствии с Санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее по тексту – СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и введёнными в действие на период с 01.01.2021 г. по 01.01.2027 г., Положением об организации питания воспитанников, утвержденным приказом руководителя от 10.04.2019 № 256-од в редакции приказа от 25.11.2020 № 692-од, в целях организации качественного и безопасного питания воспитанников дошкольной образовательной организации (далее ДОО) в новом 2020-2021 учебном году, в том числе в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать в ДОО пяти разовое питание воспитанников от 1 года до 3-ёх лет (ранний возраст), с 3 до 7 лет (дошкольный возраст) в соответствии с примерным 10-дневным сезонным меню, утверждённым приказом руководителя по основной деятельности ДОО.
2. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников в 2020-2021 учебном году на руководителя ДОО (Куделькина С.Н.), а в его отсутствие на должностное лицо, заменяющее по приказу.
3. Распределить между работниками обязанности кладовщика по вопросам организации питания:
  - 3.1. Возложить на Путилову Г.В. обязанности по:

- 3.1.1. документационному обеспечению детского питания, в том числе для детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании и (или) требующими индивидуального подхода в организации питания, детей с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу в части составления перспективного 10-ти дневного сезонного меню, ежедневного меню-раскладки на выдачу блюд, с заменой блюд в случае индивидуализации питания, ведение необходимой документации, в том числе по контролю за качеством готовой пищи);
  - 3.1.2. ведению Журнала бракеража готовой продукции, вместе с органолептической оценкой готового блюда;
  - 3.1.3. соблюдению ответственными работниками санитарно - гигиенических требований к срокам и условиям хранения пищевых продуктов;
  - 3.1.4. гашению входящих электронных сопроводительных документов на подконтрольные товары посредством ФГИС «Меркурий».
- 3.2. Возложить на Баранникову Л.Г., Слободенюк Е.В., обязанности по:
- 3.2.1. своевременному обеспечению ДОО пищевыми продуктами;
  - 3.2.2. проверке качества пищевых продуктов, поступающих в ДОО и далее, в период хранения, до момента производства (реализации);
  - 3.2.3. ведению Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20; инструкция по проведению бракеража прилагается к приказу, приложение № 1);
  - 3.2.4. ведению Журнала учёта температурного режима холодильного оборудования (приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приложение № 2 к приказу);
  - 3.2.5. ведению Журнала учёта температуры и влажности в складских помещениях (приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приложение № 3 к приказу);
  - 3.2.6. наличие товаро – сопроводительной документации на поступающие пищевые продукты;
  - 3.2.7. гашению входящих электронных сопроводительных документов на подконтрольные товары посредством ФГИС «Меркурий»;
  - 3.2.8. ведению необходимых регистрационных журналов (1 календарный год) и их хранению в течение следующего календарного года.
4. Включить Слободенюк Е.В., Баранникову Л.Г., поваров пищеблока в резерв ответственных работников по составлению меню (перспективного

- и ежедневного) и ведению необходимой документации на случай отсутствия ответственного работника Путиловой Г.В..
5. Назначить Баранникову Л.Г., Слободенюк Е.В., поваров пищеблока ответственными за:
    - 5.1. витаминизацию блюд (третье или сладкое блюда);
    - 5.2. ведение Журнала проведения витаминизации (приложение № 4 к приказу, совместно с инструкцией для ответственного работника (повара), осуществляющего витаминизацию готовых блюд);
    - 5.3. правильностью отбора суточной пробы готовой продукции (инструкция в приложении № 5 к приказу).
  6. Утвердить график выдачи готовой продукции из пищеблока (приложение № 6 к приказу).
  7. Организовать следующий питьевой режим в возрастных группах ДОО:
    - 7.1. Питьевая вода после доочистки (из водоразборного крана на пищеблоке).
    - 7.2. Упакованная (бутилированная) питьевая вода промышленного производства (при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям Технического регламента ЕЭС ТР ЕАЭС 044/2017; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011).
    - 7.3. Кипячёная питьевая вода, 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;
      - смена воды в ёмкости для её раздачи проводится не реже, чем через 3 часа (перед сменой кипячёной воды ёмкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается; время смены кипячёной воды отмечается в графике).
  8. Утвердить график смены кипячёной воды: 07:00, 10:00, 13:00, 16:00 и в 19:00 часов ёмкость с кипячёной водой опустошается и промывается, далее остаётся просушиваться до начала следующего дня.
  9. Создать бракеражную комиссию для проведения ежедневного контроля готовой пищи в 2020–2021 учебном году и утвердить её персональный состав:

Председатель комиссии: Куделькина С.Н., заведующий (при отсутствии должностное лицо, замещающее по приказу).

Члены комиссии: Баранникова Л.Г., Слободенюк Е.В., сменные повара пищеблока; Киселева О.Ю., заместитель заведующего по АХЧ, Путилова Г.В., медицинская сестра ШДК, обслуживающая ДОО (по согласованию).

10. Бракеражной комиссии для проведения ежедневного контроля готовой пищи вменить следующие обязанности:
  - проводит ежедневно органолептическую оценку готовой пищи и даёт заключение (разрешение) о пригодности блюд для выдачи воспитанникам (инструкция в приложении 7 к настоящему приказу);
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовой продукции;
  - проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.
11. Создать комиссию по питанию для проведения контроля за организацией питания воспитанников в 2020–2021 учебном году и утвердить её персональный состав:

Председатель комиссии: Куделькина С.Н., заведующий (при отсутствии должностное лицо, замещающее по приказу).

Члены комиссии: Путилова Г.В., медицинская сестра ДШК, обслуживающая ДОО (по согласованию); Сеитова Э.В., председатель Совета трудового коллектива.
12. Утвердить План работы комиссии по питанию, план объектового контроля на 2020 – 2021 учебный год (приложение № 8 к приказу).
13. Создать Общественную комиссию для проведения общественного контроля за организацией питания воспитанников в 2020 – 2021 учебном году и утвердить её персональный состав:

Председатель комиссии: Куделькина С.Н., заведующий (при отсутствии должностное лицо, замещающее по приказу).

Члены комиссии: Троман Д.Д., представитель родительской общественности (от группы № 1 «Чиполлино»), Владыкина Н.П., представитель родительской общественности (от группы № 4 «Солнышко»); Мерзлякова О.С., представитель родительской общественности (группа № 7 «Звездочки»).
14. Назначить Путилову Г.В., медицинскую сестру ШДК, обслуживающую ДОО (по согласованию) ответственным за:
  - 14.1. соблюдение требований к составлению меню для организации питания детей разного возраста ДОО;
  - 14.2. осуществление входного контроля поступающих в ДОО продуктов питания;
  - 14.3. ведение ежедневного учёта довольствующихся воспитанников (Журнал учёта посещаемости);
  - 14.4. оформление установленной документации в случае снижения (увеличения) количества воспитанников возрастных групп (акт возврата пищевых продуктов, акт на дополучение пищевых продуктов);
  - 14.5. проведение производственного контроля за организацией питания детей;
  - 14.6. планирование и организацию работы по осуществлению производственного контроля, отбора проб и лабораторно –

инструментального исследования на очередной календарный год (2021 год).

15. Возложить на воспитателей возрастных групп ДОО персональную ответственность за:
  - 15.1. обеспечение установленного питьевого режима в возрастных группах;
  - 15.2. обеспечения преемственности питания детей в домашних условиях (информирование родителей об ассортименте питания, размещая бланк ежедневного меню в информационных уголках для родителей (законных представителей), при необходимости размещение скан(фото) образа меню в родительской группе в мессенджерах (viber)).
16. Администратору Ботнарь О.С., а в её отсутствие заместителю заведующего по АХЧ Киселевой О.Ю., ежедневно осуществлять контроль состояния технологического оборудования на пищеблоках с фиксацией результатов осмотра в специальном журнале (Журнал контроля за состоянием технологического оборудования на пищеблоках).
17. Утвердить график ежедневной влажной и генеральной уборки производственных и складских помещений пищеблоков ДОО (приложение № 9 к приказу).
18. Назначить Киселеву О.Ю., заместителя заведующего по административно – хозяйственной части, Ботнарь О.С., администратора ответственным лицом за:
  - 18.1. обеспечение ДОО моющими и дезинфицирующими средствами для уборки помещений, их учёт и движение (выдача и расход) и хранение, в том числе выданных в работу;
  - 18.2. обеспечение бактерицидным оборудованием цехов пищеблока, а также мест в цехах, задействованных в приготовлении холодных блюд, порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд (для питания в группах);
  - 18.3. обеспечение ответственных работников специальной одеждой, используемой в процессе приготовления горячего питания и его раздачи, в том числе в группах;
  - 18.4. обеспечение ответственных работников средствами защиты органов дыхания (многократные маски), перчатками для приготовления и порционирования холодных закусок.
19. Предупредить ответственных работников за неисполнение приказов руководителя, медицинского работника, обслуживающего ДОО, неисполнение и нарушение норм действующего санитарного законодательства Российской Федерации.
20. Киселевой О.Ю., ответственному должностному лицу, назначенному приказом руководителя ДОО от 26.11.2019 № 780-од, в срок не позднее 01.01.2021 года, проверить наличие, а в случае необходимости, обновить инструктивный материал в цеховых отделениях пищеблока и в складских



помещениях ДОО (инструкции утверждены приказом руководителя ДОО от 26.11.2019 № 780-од).

21. Ответственным работникам (кухонный рабочий, младшие воспитатели) организовать работу с пищевыми отходами в соответствии с положением, утвержденным приказом руководителя ДОО от 29.12.2018 № 846 - од.
22. Настоящий приказ ввести в действие с 01.09.2020 года по 31.08.2021 года включительно, за исключением пункта 20.
23. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

С.Н. Куделькина



## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания**

Ответственный работник за бракераж поступающих продуктов питания в ДОО (складские помещения, пищеблок) назначается приказом руководителя по основной деятельности ДОО.

1. Ответственному лицу необходимо производить входной контроль за поступающими продуктами в ДОО. А именно: проверить, как доставляются продукты (специальная тара, маркировка, обработка, как складироваться продукты в машине, как обрабатывается машина, наличие специальной одежды и личных медицинских книжек у работников, разгружающих (доставляющих) пищевые продукты.
2. Ответственный работник обязан проверить наличие сопроводительной документации, поступающей вместе с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года.
3. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки лица, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).
4. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

5. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.
6. На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются:
  - 6.1. следующие функции:
    - обеспечение своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
    - правильная выдача (по весу, согласно меню-требования) продуктов питания;
    - соблюдение сроков реализации;
    - обеспечение необходимым набором продуктов на 10 дней.
  - 6.2. следующие обязанности:
    - следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт;
    - организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда;
    - проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешённых в ДОО);
    - обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары поставщику;
    - получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов;
    - обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство;
    - соблюдать режим хранения продуктов; иметь 10-дневный запас продуктов;
    - вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта;
    - участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день;
    - составлять заявки на продукты питания;
    - контролировать конечные сроки реализации продуктов питания;
    - принимать участие в проведении инвентаризации, ревизии;
    - ежедневно проводить санитарную уборку складских помещений, следить за их санитарным состоянием;
    - соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.



Приложение № 4  
к пункту 5.2. приказа МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 28.07.2020 № 434 – од  
в редакции приказа от 25.11.2020 № 692-од

**ЖУРНАЛ**  
**проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

продолжение Приложения № 4  
к пункту 5.2. приказа МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 28.07.2020 № 434 – од  
в редакции приказа от 25.11.2020 № 692-од

Приложение № 8  
к приказу МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 26.11.2019 № 780-од

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**для ответственного работника по витаминизации готовых блюд**

Витаминизация блюд проводится круглогодично, с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

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

1. Ежедневно витаминизируются только первые или третьи блюда обеда или молоко. Предпочтительнее витаминизировать третьи блюда, в т.ч. чай.
2. Аскорбиновая кислота вводится из расчета суточной нормы потребности человека в витамине С:

- 30 мг для детей в возрасте до 1 года
- 40 мг для детей в возрасте от 1 года до 6 лет
- 50 мг для детей в возрасте от 6 до 12 лет

3. Витаминизация проводится на пищеблоке ответственными работниками (повара)\*.
4. Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.
5. Способ витаминизации первых блюд: таблетки аскорбиновой кислоты, рассчитанные по числу порций (или соответственно отвешенную аскорбиновую кислоту в порошке), кладут в чистую тарелку, куда заранее налито небольшое количество (100 - 200 мл) жидкой части блюда, подлежащего витаминизации, и растворяют при помешивании ложкой, после чего выливают в общую массу блюда, перемешивая половником; тарелку ополаскивают жидкой частью этого блюда, которую тоже выливают в общую массу блюда.

При витаминизации молока аскорбиновую кислоту добавляют непосредственно после закипания молока из расчета, соответствующего потребности детей данного возраста в аскорбиновой кислоте, но не более 175 мг аскорбиновой кислоты на 1 л молока (во избежание его свертывания). Практически витаминизацию молока можно проводить лишь для детей в возрасте до 1 года.

При витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в жидкость, в которой размешивают картофельную муку.

6. Лицо, ответственное за С-витаминизацию (повара), ежедневно заносит в специальный журнал сведения о проводимой витаминизации, причем указывает наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество аскорбиновой кислоты (в миллиграммах), введенной в общую массу блюда, количество таблеток, использованных для витаминизации, содержание аскорбиновой кислоты в таблетке.
7. Аскорбиновую кислоту (таблетки или порошок), используемую для витаминизации готовых блюд, следует хранить в защищенном от света, сухом, прохладном месте, в плотно закрытой таре, под замком, ключ от которого должен находиться у лица, ответственного за витаминизацию (повара).

*Настоящая Инструкция разработана в соответствии с инструкцией, утвержденной главным врачом СССР П.Н. Бургасовым от 06.06.1972 г. № 978-72, согласованной с ВЦСПС 30.04.1972 № 14-4а*

---

\* ежегодно, приказом руководителя назначаются ответственные работники (повара) за проведение витаминизации блюд.

Приложение № 5  
к пункту 5.3. приказа МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 28.07.2020 № 434 – од  
в редакции приказа от 25.11.2020 № 692-од

Приложение № 4  
к приказу МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 26.11.2019 № 780-од

## **ИНСТРУКЦИЯ по отбору суточной пробы**

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).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С.

Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приёма пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.\*

---

\* ежегодно, приказом руководителя ответственность за правильностью отбора и хранения суточной пробы возлагается на конкретного работника.



Приложение № 6  
к пункту 6 приказа МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 28.07.2020 № 434 – од  
в редакции приказа от 25.11.2020 № 692-од

**График выдачи готовых блюд  
из пищеблока в 2020 – 2021 учебном году**

Возрастная группа		Завтрак	Дополнительный завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1	подготовительная к школе группа № 6 «Почемучки» (корпус № 2 по ул.Рыбников, дом 21)	07.40	10.00	11.30	14.30	16.40
2 3	разновозрастные группы (корпус № 3 по ул.Строителей, дом 1б)	07.55	10.00	11.50	14.45	16.55
4	1 младшая группа № 1 «Чиполлино»	08.05	10.00	11.40	15.00	17.00
5	2 младшая группа № 5 «Светлячки»	08.05	10.00	11.40	15.00	17.00
6	средняя группа № 4 «Солнышко»	08.10	10.05	11.45	15.00	17.05
7	старшая группа № 2 «Пчелки»	08.10	10.05	11.55	15.00	17.10
8	старшая группа № 3 «Буратино»	08.10	10.05	11.55	15.00	17.10

**Контрольные пробы:**

завтрак	07.55
дополнительный завтрак	09.55
обед	11.40
полдник	14.55
ужин	17.00

Приложение № 7  
к пункту 10 приказа МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 28.07.2020 № 434 – од  
в редакции приказа от 25.11.2020 № 692-од

Приложение № 7  
к приказу МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 26.11.2019 № 780-од

## **ИНСТРУКЦИЯ по снятию пробы готовой пищи**

1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
2. Выдача готовой пищи для питания воспитанников ДОО проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
4. Методика органолептической оценки пищи.
  - 4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
  - 4.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
  - 4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
  - 4.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **5. Органолептическая оценка первых блюд.**

- 5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание

на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

- 5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 5.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

## **6. Органолептическая оценка вторых блюд.**

- 6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 6.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 6.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 6.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

- 6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.
- 6.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

### **7. Критерии оценки качества блюд:**

- 7.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 7.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 7.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 7.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Приложение № 8  
к пункту 10 приказа МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 28.07.2020 № 434 – од  
в редакции приказа от 25.11.2020 № 692-од

**План работы  
комиссии по питанию на 2020 – 2021 учебный год**

Мероприятия	Периодичность	Итоговый документ по результатам мероприятий по контролю
Обновление нормативно-правовой, инструктивно-методической базы по организации питания.	в течение года, по мере необходимости	издание (корректировка) ЛНА
Анализ посещаемости, заболеваемости, пищевой ценности рациона питания детей, выполнения натуральных норм питания.	1 раз в месяц	Справка по итогам работы за месяц
Контроль за санитарным состоянием помещений ДОО, выполнением санитарных норм и правил работниками, прохождением медицинского осмотра.	1 раз в месяц	издание приказа по итогам контроля
Контроль за работой пищеблока: закладка продуктов питания; выход готовой продукции; соблюдение технологии приготовления пищи для детей; соблюдение СанПиН работниками пищеблока; санитарное состояние холодильного и производственного оборудования; выполнение инструкций по охране труда работниками пищеблока.	1 раз в месяц	издание приказа по итогам контроля
Контроль за работой кладовщика: своевременность и правильность оформления документов (заявка) на получение продуктов питания для нужд ДОО; приём продуктов питания от поставщика; содержание складских помещений; соблюдение условий хранения продуктов питания.	1 раз в месяц	издание приказа по итогам контроля

продолжение Приложения № 8  
к пункту 10 приказа МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 28.07.2020 № 434 – од  
в редакции приказа от 25.11.2020 № 692-од

**Объектовый план контрольных мероприятий  
за организацией питания в 2020 – 2021 учебном году**

Объект контроля	Содержание контроля
возрастные группы	Соблюдение графика получения пищи
	Санитарное состояние группы перед приёмом пищи и размещение столовой мебели
	Соблюдение режима питания
	Подготовка к приёму пищи
	Сервировка столов, эстетика
	Раздача пищи в соответствии с нормами
	Воспитание культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи
	Принятие пищи детьми в полном объеме
пищеблок, включая складские помещения	Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря и посуды
	Состояние специальной одежды
	Прохождение санитарного минимума работниками пищеблока
	Маркировка инвентаря пищеблока
	Закладка сырья для приготовления блюд
	Выход готовой пищи
	Технология приготовления пищи
	Наличие суточных проб, контрольного блюда
	Наличие документации (меню-требование, технологические карты, таблица отходов, список детей с пищевыми аллергическими реакциями и т.п.)
	Выдача готовой продукции: соблюдение графика выдачи, полнота (объем)

Приложение № 9  
к пункту 17 приказа МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 28.07.2020 № 434 – од  
в редакции приказа от 25.11.2020 № 692-од

**График санитарных уборок  
производственных и складских помещений пищеблока**

Виды и периодичность проведения уборок	Содержание работ
ежедневно	мытьё полов 2 раза в день, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников.
еженедельно	с применением моющих средств проводят мытьё стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.
генеральная уборка 1 раз в месяц	генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.