

ПРИКАЗ

09.01.2023

№ 4

г. Ростов-на-Дону

Об организации детского питания в МБДОУ № 220.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, Постановление от 27 октября 2020 года № 32, в целях организации сбалансированного рационального питания, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд детского питания в соответствии с перспективным меню, выполнения натуральных норм питания, калорийности, осуществления контроля за организацией процесса детского питания и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в МБДОУ № 220

приказываю:

1. Обеспечить организацию питания детей в МБДОУ № 220 в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 после завершения капитального ремонта МБДОУ № 220.

2. По окончании капитального ремонта в МБДОУ № 220 работникам системы организации детского питания МБДОУ № 220 в своей работе руководствоваться основными положениями раздела VIII. «Особенности организации общественного питания детей» СанПиН 2.3/2.4.3590-20, при формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в МБДОУ № 220, осуществляющей образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, строго соблюдать следующие требования:

2.1. питание детей осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

2.2. не допускать исключение горячего питания из меню, замену его буфетной продукцией.

2.3. в меню предусмотреть распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующих положений:
- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.

- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

- для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.4. организовать питание детей в соответствии с разработанным меню на основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590 и утвержденным заведующим МБДОУ № 220.

2.5. при организации детского питания в работе руководствоваться утвержденным примерным Меню на период не менее двух недель (с учетом режима МБДОУ № 220) для каждой возрастной группы детей на осенне-зимний и весенне-летний период. Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню.

2.6. в случае необходимости производить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

2.7. корректировать меню при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

2.8. использовать в меню для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

2.9. витаминные напитки готовить в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

2.10. не допускать замену витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов.

2.11. в целях профилактики йододефицитных состояний у детей использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.12. обеспечить размещение в доступных для родителей и детей местах (на информационных стендах, в демосистемах, холлах, групповых ячейках) следующей информации:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.13. не допускать при организации питания детей следующую пищевую продукцию:

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

- Непотрошенная птица.

- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- 9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самокваш".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
- 2.14. в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 2.15. Шеф-повара МБДОУ № 220 назначить ответственным работником за отбор суточной пробы каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 2.16. Шеф-повару МБДОУ № 220 осуществлять отбор суточной пробы 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) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбасу, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции).
 - суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.17. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МБДОУ № 220, должны соблюдаться следующие требования:

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.
- индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МБДОУ № 220.
- в МБДОУ № 220 при осуществлении питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенном помещении (месте), оборудованном столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.18. Соблюдать питьевой режим в МБДОУ № 220, а также питьевой режим при проведении массовых мероприятий с участием детей, в соответствии с требованиями:

- в МБДОУ № 220, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей осуществлять обеспечение питьевой водой, отвечающей установленным обязательным требованиям;
- питьевой режим в МБДОУ № 220 организовать посредством установки устройств для выдачи воды/ выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
- при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды обеспечить наличие посуды из расчета количества детей (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.
- упакованная (бутилированная) питьевую воду допускать к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям (Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).
- устройства для выдачи воды, кулеры, размещать в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры, помпы-дозаторы подвергать мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойку кулера с применением дезинфекционного средства проводить не реже одного раза в три месяца.
- допускается организация питьевого режима в МБДОУ № 220 с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
 - кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

2.23. Кладовщика МБДОУ № 220, назначить ответственным за ведение и хранение Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции по следующей форме:

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

2.24. При составлении меню руководствоваться Среднесуточными наборами пищевой продукции (минимальные) (Приложение N 7к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

2.25. Утвердить форму Меню приготавливаемых блюд в соответствии с Приложением N 8к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3-6 лет /

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за							

завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

2.26. Утвердить Массу порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) в соответствии с Приложением N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций		
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	
Первое блюдо	150-180	180-200	
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	
Гарнир	110-120	130-150	
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	
Фрукты	95	100	

2.27. Обеспечить соблюдение требований к Потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) в соответствии с Приложением N 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах		
	1-3 лет	3-7 лет	
белки (г/сут)	42	54	
жиры (г/сут)	47	60	
углеводы (г/сут)	203	261	
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	
витамин С (мг/сут)	45	50	
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	
витамин D (мкг/сут)	10	10	
кальций (мг/сут)	800	900	
фосфор (мг/сут)	700	800	
магний (мг/сут)	80	200	
железо (мг/сут)	10	10	
калий (мг/сут)	400	600	
йод (мг/сут)	0,07	0,1	
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	

2.28. Обеспечить соблюдение требований к Распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в

зависимости от времени пребывания в организации в соответствии с Приложением к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

2.29. Обеспечить Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	11-12 часов		
8.30-9.00	завтрак		
10.30-11.00	второй завтрак		
12.00-13.00	Обед		
15.30	полдник		
18.30	-	ужин	

2.30. Обеспечить в случае необходимости замену пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
		Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100
Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40		
Сгущено-вареное молоко	40		
Творог с массовой долей жира 9%	17		
Мясо (говядина I кат.)	14		
Мясо (говядина II кат.)	17		
Рыба (треска)	17,5		
Сыр	12,5		
Яйцо куриное	22		
Творог с массовой долей жира 9%	100		
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
Изюм	22		

2.31. Обеспечить количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения в соответствии с Приложением N 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

3. Медицинским работникам обеспечить контроль и соблюдение принципов «щадящего питания» при составлении меню-требований для организации детского питания.

4. Работникам пищеблока:

4.1. Осуществлять приготовление детского питания на основе принципов «щадящего питания».

4.2. При приготовлении блюд соблюдать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

4.3. При приготовлении блюд детского питания не применять жарку.

4.4. Соблюдать технологию приготовления блюд с активным использованием технологического оборудования пищеблока - пароконвектомата.

5. Шеф-повару обеспечить контроль:

5.1. за строгим соблюдением работниками пищеблока правил эксплуатации пароконвектомата, электрических плит, духовых шкафов и иного технологического оборудования;

5.2 за технологией приготовления блюд;

5.3. за соблюдением техники безопасности во время эксплуатации технологического оборудования.

6. Педагогам всех возрастных групп информировать родителей об ассортименте блюд детского питания, вывешивая ежедневное меню с указанием наименования блюда и объема порции в каждой групповой ячейке, вести разъяснительную работу с родителями воспитанников о необходимости обеспечения здорового, щадящего, разнообразного, сбалансированного и полноценного питания детей дома.

7. Ответственность за выполнение приказа возложить на работников МБДОУ № 220.

8. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 220

С.В.Чумак

С приказом ознакомлены:

Веркеева	
Орлянкина	

