

dnee

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребёнка - детский сад N 253 "Белоснежка"

14.12.2020

ПРИКАЗ

№ 365

Ульяновск

Об организации питания в детском саду с 01.01.2021 года

В целях обеспечения выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания дошкольников, выполнения требований к обеспечению его безопасности, безвредности, предотвращения угроз жизни, здоровью и угроз возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

- 1.1. Программу организации производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2021 год (приложение №1).
- 1.2. Десятидневное меню для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3-х лет и с 3-х до 7 лет в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Центре развития ребенка - детском саду №253 «Белоснежка» г. Ульяновска (с 12-ти часовым пребыванием) (приложение №2);
- 1.3. следующую документацию и ответственных за ее ведение:
 - гигиенический журнал (сотрудников) (приложение №3);
ответственная: Шалабай Л.Г., медицинская сестра;
 - журнал учёта температурного режима работы холодильного оборудования (приложение №4);
ответственная: Бахтеева Г.Н., заведующая складом;
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение №5);
ответственная: Бахтеева Г.Н., заведующая складом;
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение №6);
ответственная: Шалабай Л.Г., медицинская сестра;
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение №7);
ответственная: Шалабай Л.Г., медицинская сестра;
 - меню приготавливаемых блюд (приложение №8);
ответственная: Абсалямова Г.И., делопроизводитель;
 - ведомость за контролем рациона (приложение №9);
ответственная: Абсалямова Г.И., делопроизводитель;
 - журнал контроля закладки продуктов питания (приложение № 10);
ответственная: Абсалямова Г.И., делопроизводитель;
 - журнал дегустации блюд родителями дошкольников (приложение № 11);
ответственная: Абсалямова Г.И., делопроизводитель.
- 1.4. График выдачи питания на пищеблоке и график смены кипяченой воды (приложение №12);
Ответственная: Абсалямова Г.И., делопроизводитель.
- 1.5. График ответственных за контроль закладки продуктов (приложение №13).
Ответственным ежедневно проводить контроль закладки продуктов питания с записью в журнале.

- 1.6. График дегустации блюд родителями дошкольников (приложение №14).
- 1.7. План мероприятий по организации контроля детского питания (приложение №15).
2. Ответственной за работу и ремонт оборудования на пищеблоке, оснащение оборудованием, дез.средствами и т.п., спец.одеждой и т.п. назначить Исаеву Л.С., заместителя заведующей по административно-хозяйственной работе.
3. Ответственной за прием продукции в дошкольное учреждение, соответствие документов санитарным нормам, соблюдение санитарных норм при хранении продукции, выдачу продуктов в соответствии с меню на пищеблок назначить Бахтееву Г.Н., заведующую складом.
4. Ответственной за бракераж сырой и готовой продукции назначить Шалабай Л.Г., медицинскую сестру, диетическую сестру
5. Ответственной за организацию питания: ведение ежедневного и 10-дневного меню, ведение журнала дегустации блюд родителями дошкольников, документации по организации питания (журналов, ведомостей, накладных, сертификатов, ветеринарных справок, документов соответствия поступающих продуктов техническим регламентам и т.п.), соблюдение суммарных объемов блюд по приемам, массы порций для детей в зависимости от возраста, потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, распределение в процентном соотношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи, отчетность по организации питания назначить Абсалямову Г.И., ведущего бухгалтера, делопроизводителя по питанию.
6. Ответственной за качество, безопасность, соответствие технологии приготовления блюд назначить Миндубаеву Н.Б., шеф-повара. Шеф – повару Миндубаевой Н.Б. усилить ежедневный контроль за технологией приготовления пищи.
7. Ответственность за закупку продуктов питания в соответствии с Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ возложить на Чехмакину О.Ю., главного бухгалтера, председателя комиссии по закупкам в составе:
 - секретарь комиссии - Абсалямова Г.И., ведущий бухгалтер,
 - члены комиссии: - Исаева Л.С., заместитель заведующей по административно-хозяйственной работе,
 - Куликова Л.В., воспитатель,
 - Бахтеева Г.Н., заведующая складом.
8. Утвердить состав бракеражной комиссии:
 - председатель комиссии – Чехмакина О.Ю., главный бухгалтер,
 - члены комиссии:
 - Шалабай Л.Г., медицинская сестра,
 - Миндубаева Н.Б., шеф – повар,
 - Бахтеева Г.Н., заведующая складом,
 - Абсалямова Г.И., ведущий бухгалтер, делопроизводитель.
9. Методисту Сейфуллиной Ф.Р. в срок до 28.12.2020 обновить содержание раздела «Питание» на сайте детского сада и стендов по организации питания в группах с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
10. Ответственной за ежедневное размещение меню в группах назначить Сейфуллину Ф.Р., методиста.
11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Основание: Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от

27.10.2020 № 32, Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 №52-ФЗ.

Заведующая детским садом

С приказом работники ознакомлены
14.12.2020



Л.Д. Данилова

О.Ю. Чехмакина

Г.Н. Бахтеева

Н.Б. Миндубаева

Л.Г. Шалабай

Г.И. Абсалямова

Л.В. Куликова

Л.С. Исаева

Ф.Р. Сейфуллина

Приложение №1
к приказу детского сада
от 14.12.2020 № 365

ПРОГРАММА

организации производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
на 2021 год

Наименование объекта и его реквизиты: Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение Центр развития ребёнка – детский сад № 253 «Белоснежка»
Телефон 61 – 62 – 88 адрес 432073, г.Ульяновск, ул. Шолмова, 33

1. Перечень осуществляемых работ и услуг подлежащих санитарно – эпидемиологической оценке:
 - образовательная деятельность,
 - присмотр и уход (в том числе комплекс мер по организации питания).
2. Перечень официально изданных санитарных правил и методов контроля (в соответствии с осуществляемой деятельностью):
 - Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999;
 - Федеральный Закон «О радиационной безопасности населения» №3-ФЗ от 09.01.1996;
 - Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (введены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32);
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (введены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.05.2003 №98);
 - СанПиН 2..2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (введены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.04.2003 №34, редакция от 15.03.2010);
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (введены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 №18, редакция от 27.03.2007);
 - СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (введены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 №31, редакция от 10.06.2016);
 - Приказ МЗ СССР «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств» от 29.09.1989 №555 (редакция от 12.04.2011);
 - Методические рекомендации по контролю за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях, утверждённые МЗ СССР 13.03.1987 №4265-87, №11-4/6-33;
 - Методические рекомендации «Основные принципы организации питания и картотека блюд для детей раннего дошкольного возраста», утверждённые МЗ СССР в 1989 г.;
 - Методические рекомендации «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утверждённые МЗ СССР 14.06.1984 №11-14/22-6 (с приложением «Примерные десятидневные меню для питания детей, посещающих детские дошкольные учреждения РСФСР»);
 - Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования), утверждённый Департаментом Госсанэпиднадзора МЗ РФ в 1999 г. №1100/904-99-115.

3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, подлежащих лабораторному контролю.


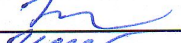
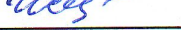
<i>Виды исследований</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Основание</i>
1	2	3	4
Микроклимат (температура, влажность)	Игровые, спальные, приемные, умывальные, музыкальный зал, медицинский кабинет, кабинеты специалистов	1 раз в год	СанПиН 2.2.4.548 -96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
Освещение	Игровые, спальные, приемные, умывальные, музыкальный зал, медицинский кабинет, пищеблок, кабинеты специалистов	1 раз в год	СанПиН 2..2.1/2.1 1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
Анализ питьевой воды Бак. анализ Хим. анализ	Из водопроводной сети пищеблока Кипяченая вода в групповых Из водопроводной сети пищеблока	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год	СанПиН 2. 1.1 074-01
"С"- витаминизация третьих блюд	Групповые	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Определение качества термической обработки мясных и рыбных изделий	Пищеблок	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обеды на энергетическую ценность	Групповые	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Смывы на определение БГКП, ЭПЭК	Пищеблок групповые	1 раз в год	МУ 2657-82
Соль на определение содержания йода	Пищеблок	1 раза в год	Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28.12.1999 № 17 «О преодолении дефицита микронутриентов» и от 03.04.1998 № 11 «О дополнительных мерах по профилактике йод- дефицитных состояний».

1	2	3	4
Овощи на определение содержания нитратов	Пищеблок	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Овощи на я/гельминтов, иерсинии	Пищеблок	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Смывы на определение ртути	Медицинский кабинет, приемная,	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Анализ песка на бак. загрязненность (микробиология, я/гельминтов) Анализ почвы на микробиологические исследования	Песочница Территория МАДОУ	1 раз в год 1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Хим. анализ почвы, в т.ч. радиологические исследования	Территория МАДОУ	1 раз в год	СанПиН 2. 1.7. 1287-03
Определение активности дез. средств		1 раз в год	Приказ №254 МЗ СССР

4. Перечень должностных лиц, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и обязательным предварительным и периодическим медосмотрам

№п/п	Профессия	Количество	Периодичность м/о	Периодичность гигиенического обучения
1.	Сотрудники: Заведующая	1	1 раз в год	1 раз в год
	Воспитатели	26	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Педагоги	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	МОП	13	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Сотрудники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
5.	Зам. зав. по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

5. Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством:
1. Гигиенический журнал (сотрудники);
 2. Журнал бракеража готово пищевой продукции;
 3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 4. Журнал учета температуры и влажности складского помещения;
 5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
 6. График медосмотра.
7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов (указать наименование организаций, телефоны, перечень мероприятий):
- отключение воды: воспитательно-образовательный процесс приостанавливается, пищеблок закрывается, о случившемся сообщается в Управление образования администрации г. Ульяновска (тел. 27-08-66) и администрацию Засвияжского района (тел. 73-78-44 - коммунальный отдел, 73-78-31 - ГО и ЧС), МУП «Ульяновскводоканал» (тел. 61-22-54), Центр гигиены и эпидемиологии (тел. 40-41-91);
 - отключение электроэнергии: воспитательно-образовательный процесс приостанавливается, пищеблок закрывается, о случившемся докладывается в вышестоящие организации МУП «Ульяновская городская электросеть» (тел. 32-32-34);
 - выход из строя системы канализации: воспитательно-образовательный процесс приостанавливается, пищеблок закрывается, применяются меры по устранению неполадок силами обслуживающего персонала МАДОУ, вызывается аварийная служба МУП «Ульяновскводоканал» (тел. 61-22-54), о случившемся докладывается вышестоящим организациям и в ЦГ и эпидемиологии (тел. 40-41-91);
 - отключение вентиляции в спортзале: при благоприятной погоде занятия проводятся на улице, сквозное проветривание; на пищеблоке - сквозное проветривание, во всех случаях применяются меры по их устранению и докладывается в вышестоящие организации;
 - регистрации случаев заболевания - сообщается родителям, вызов врача на дом, ГУЗ ДГКБ №3 (тел. 27-20-98 - зав. ДШО), в ЦГ и эпидемиологии (тел. 40-41-91);
 - обнаружение неизвестных предметов, рассыпанных веществ, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, вызов МЧС района (тел. 112), органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы РФ.
7. Наличие планов профилактических мероприятий по ОКИ (Приложение №1) и по ОРВИ и гриппу (Приложение №2).
8. Наличие санитарно- профилактических документов:
- договор на проведение дез.обработки ООО «Дезинфектор» от «01» 01 20 21 № 635
 - договор на вызов ТБО от «01» 01 20 21 № 636
 - санитарный паспорт на объект от «01» 01 20 20 № 635;
9. Должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля:

№ п/п	ФИО	Должность	Подпись
1.	Данилова Людмила Дмитриевна	Заведующая	
2.	Шалабай Лариса Георгиевна	Медицинская сестра	
3.	Исаева Любовь Сергеевна	Зам. зав по АХР	

Приложение № 3 к
 приказу детского сада
 от 14.12.2020 №365

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение № 4
к приказу детского сада
от 14.12.2020 №365

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

Приложение № 5
к приказу детского сада
от 14.12.2020 №365

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 6
к приказу детского сада
от 14.12.2020 №365

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение № 8
к приказу детского сада
от 14.12.2020 №365

Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ 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:							

Приложение № 9
к приказу детского сада
от 14.12.2020 №365

**Ведомость контроля за рационом питания
с по**

**Режим питания:
Возрастная категория:**

п/п	Наименование группы 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 образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

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

**ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ
(ХОЛОДНЫЙ ПЕРИОД)**

Группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Первые младшие №12, №13	08.10	09.40	11.50	15.30	16.40
Вторые младшие №9, №10, №11	08.15	09.40	12.15	15.00	16.43
Средние №2, №3, №4	08.20	09.40	12.20	15.00	16.46
Старшие №5, №6	08.25	09.40	12.25	15.00	16.50
Подготовительные №1, №7, №8	08.30	09.40	12.30	15.00	16.53

ГРАФИК СМЕНЫ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ

07.00
10.00
13.00
16.00

График ответственных за контроль закладки продуктов

Понедельник	Исаева Л.С., заместитель заведующей по административно-хозяйственной работе
Вторник	Чехмакина О.Ю., главный бухгалтер
Среда	Чехмакина О.Ю., главный бухгалтер
Четверг	председатель родительского комитета, Абсалямова Г.И., ведущий бухгалтер, делопроизводитель
Пятница	Шалабай Л.Г., медицинская сестра, Абсалямова Г.И., ведущий бухгалтер, делопроизводитель

График дегустации блюд родителями дошкольников

Понедельник	группы №№ 12, 13
Вторник	группы №№ 9,10,11
Среда	группы №№ 2, 3, 4
Четверг	группы №№ 5, 6
Пятница	группы №№ 1,7,8

ПЛАН мероприятий по организации контроля детского питания

№ п/п	Контролируемый материал	Определяемые показатели контроля	Периодичность	Ответственный
1.	Рацион питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям; соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона; ассортимент продуктов, используемых в питании	1 раз в неделю	Заведующая МАДОУ, медицинская сестра, председатель профсоюзного комитета, общественный инспектор по охране прав детства
2.	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям	1 раз в неделю	Заведующая МАДОУ, заместитель заведующей по учебно-воспитательной работе, медицинская сестра
3.	Документация по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результатам бракеража, ежедневных мед. осмотров работников пищеблока, анализ выполнения натуральных норм и стоимости одного дня питания	Полнота, правильность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов	Ежедневно	Заведующая МАДОУ, медицинская сестра, шеф-повар, заведующая складом
4.	Технология приготовления пищи	Соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении	Ежедневно	Медицинская сестра, шеф – повар

5.	Качество приготовленной пищи	Органолептическая оценка пищи (определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и др.)	Ежедневно	Заведующая МАДОУ, медицинская сестра
6.	Продукты питания	Сроки и условия хранения, соседство хранения продуктов, правильность установки температуры в холодильных шкафах.	Ежедневно	Медицинская сестра
7.	Состояние оборудования пищеблока	Исправность холодильного оборудования и пр.	Ежедневно	Заместитель заведующей по АХР
8.	Сроки реализации продуктов питания и готовой продукции	Сроки реализации, условия реализации. Соблюдение требований по температуре готовой пищи. Сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи	Ежедневно	Заведующая МАДОУ. медицинская сестра, шеф - повар
9.	Организация процесса кормления в группах	Сервировка стола, форма одежды персонала, раскладка блюд, соблюдение санитарно-гигиенических норм, воспитание культурно - гигиенических навыков у детей	1 раз в неделю	Заведующая МАДОУ, заместитель заведующей по учебно-воспитательной работе, медицинская сестра
10.	Оценка эффективности питания детей	Общее состояние ребенка. Соответствие его физического и нервно - психического развития возрастным нормативам, положительный эмоциональный тонус, достаточная активность	1 раз в 6 месяцев	Заведующая МАДОУ, медицинская сестра, педагог - психолог, члены Комиссии по питанию, общественный инспектор по охране прав детства
11.	Состояние помещения пищеблока	Ремонт, благоустройство пищеблока, оснащение необходимым оборудованием, инвентарем	Ежеквартально	Заместитель заведующей по АХР