

Российская Федерация
Ханты - Мансийский автономный округ - Югра
(Тюменской области)
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА «СЕВЕРЯНОЧКА»
(МБДОУ «ДСОВ «Северяночка»)
628126, мкр. Газовиков, д. 24 «А», пгт. Приобье,
Октябрьский район, ХМАО-Югра, Тюменская обл.,
тел/факс: 8(34678)32-6-72, e-mail nord-priob@yandex.ru.
ОГРН 1028601498848, ИНН/КПП 8614005968/861401001

П Р И К А З

«29» *января* 2020 года

№ 237 – ОД

О внесении изменений в Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ «ДСОВ «Северяночка», в приказ «Об организации питания в МБДОУ «ДСОВ «Северяночка» от 07.07.2020 № 102-од

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,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести в Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ «ДСОВ «Северяночка», утверждённое приказом руководителя МБДОУ «ДСОВ «Северяночка» от 23.12.2014 № 175-од регистрационный номер 29 (далее по тексту - Положение) изменения:

1.1. В пункте 2 раздела 1 «СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26 г) – исключить;

1.1.1. В пункт 2 раздела 1 добавить 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 раздел 2:

1.2.1. в пункте 1. слова «... обеспечивающее 75-80 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25 % суточной калорийности, обед - 30-35 %, полдник – 10-15 %, ужин – 20-25 % - исключить;

1.2.2. в пункт 1. добавить текст следующего содержания:

«Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей, пребывающих в ДОО (12 часов) осуществляется следующим образом: завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, обед - 35 %, полдник – 15 %, ужин – 25 %»;

1.2.3. пункт 2 изложить в новой редакции:

«Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд. (таблица 1 приложения 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Потребность в пищевых веществах, энергии (суточная), указана в таблице 1»;

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3	3-7
Белки (г/сутки)	42	54
Жиры (г/сутки)	47	60
Углеводы (г/сутки)	203	261
Энергитическая ценность (калл/сутки)	1400	1800

- 1.2.4. добавить подпункт 2.1. следующего содержания: «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»;
- 1.2.5. добавить подпункт 2.2. следующего содержания: «Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача)»;
- 1.2.6. добавить подпункт 2.3. следующего содержания: «Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных приказом заведующего»;
- 1.2.7. добавить подпункт 2.4. следующего содержания: «Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей»;
- 1.2.8. добавить подпункт 2.5. следующего содержания: «При организации дополнительного питания детей ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20». Соки, напитки и питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается»;
- 1.2.9. в пункте 3 слова «... с примерным перспективным 10-ти дневным меню...» заменить словами «... с двухнедельным перспективным меню, которое оформляется по форме приложения № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20» (приложение № 1 к настоящему приказу), дополнить пункт текстом «Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности» (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20»);
- 1.2.10. добавить подпункт 3.1. следующего содержания: «Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ».
- 1.2.11. добавить подпункт 3.2. следующего содержания: «Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающие горячее питание, в том числе дополнительного питания и индивидуальных меню для детей. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается. При 12-часовом прибывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и распределением калорийности суточного рациона 30 %».
- 1.2.12. добавить подпункт 3.3. следующего содержания: «Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % (процент) пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам (таблица № 3 приложения № 10 СанПиН 2.3./2.4.3590- 20), по каждому приёму пищи: завтрак - 20 %; дополнительный завтрак - 5 %, обед - 35 %; полдник - 15 %, ужин - 25 %.»;

- 1.2.13. в пункте 4 слова «...примерного 10-ти дневного меню...» заменить на словами «...двухнедельного перспективного меню ...»;
- 1.2.14. пункт 9 дополнить словами «...ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей... наименования приема пищи, массы порции, калорийности порции» (приложение № 2 к настоящему приказу), «в том числе размещаются рекомендации по организации здорового питания детей»;
- 1.2.15. в пункте 13 слова «...в бракеражном журнале...» заменить словами «...журнале бракеража готовой пищевой продукции», дополнить словами «При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается, до устранения выявленных недостатков.» приложение № 4, № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20» (приложение № 3, № 4 к настоящему приказу);
- 1.2.16. пункт 14 дополнить текстом следующего содержания:

«В меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.»;
- 1.2.17. добавить пункт 16 следующего содержания:

«Перечень пищевой продукции, которая не допускается к организации питания детей приведен в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20».
- 1.3. Раздел 3:
 - 1.3.1. название раздела дополнить словами «И ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА»;
 - 1.3.2. дополнить пунктом 10 следующего содержания:

«В ДОО организован питьевой режим, в том числе при проведении массовых мероприятий. Для питьевого режима используется упакованная (расфасованная) питьевая вода, а также кипяченая питьевая вода при условии её хранения не более 3-х часов, при этом кипятить ее нужно не менее 5 минут, посуда из расчёта количества списочного состава воспитанников, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды»;
 - 1.3.3. дополнить пунктом 11 следующего содержания:
 - 1.3.4. «Время смены кипяченой воды отмечается в графике. Упакованная (бутылированная) питьевая вода допускается к выдаче детям, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество».
- 1.4. В разделе 5:
 - 1.4.1. в пункте 2 слова «бракеражном журнале...» заменить словами «... журнале бракеража готовой пищевой продукции.»;
 - 1.4.2. дополнить подпунктом 2.1. следующего содержания:

«В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции».
 - 1.4.3. дополнить подпунктом 2.2. следующего содержания:

«Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока 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) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в размере одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2С до +6С»;
 - 1.4.4. дополнить пункт 3 текстом следующего содержания:

«...ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем на наличие гнойничковых

29. 12. 2020
29. 12. 2020

У
Уче
Уче С.А.

Поздрав А В

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/ 3-6 лет/7-8 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
НЕДЕЛЯ 1							
День 1							
Завтрак							
Итого за завтрак							
Второй завтрак							
Итого второй завтрак							
Обед							
Итого обед							
....	
Итого за день							
День 2							
Завтрак
Среднее значение за период							

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

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

приложение № 3
к приказу от 29.12.20
№ 237 -од

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 готового блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

приложение № 4
к приказу от 28.12.11
№ 232 -од

**ЖУРНАЛ
бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

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 (декларации 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
--	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	--	--	---	---	-----------------------------------	-----------------------------	------------

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)

приложение № 7
к приказу от 29.12.20
№ 237 -од

ЖУРНАЛ
учёта температурного режима холодильного оборудования

Начат « ____ » _____ 20__ г.
Окончен « ____ » _____ 20__ г.

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

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания: пятиразовое

Возрастная категория: _____

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 7	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	4	5	6	7	8	9	10			
1															
2															

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: _____