



Управление образования администрации города Югорска  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
"Лицей им. Г.Ф.Атякшева"

## ПРИКАЗ

17.06.2022

№ 456 - О

### **Об организации питания в дошкольных группах Лицея им. Г.Ф. Атякшева в 2022-2023 учебном году**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в группах детей дошкольного возраста Лицея им. Г.Ф. Атякшева в 2022-2023 учебном году, руководствуясь требованиями санитарно эпидемиологических правил и норма СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании приказа директора от 30.12.2020 № 805-О «Об утверждении Положений об организации и контроле питания обучающихся Лицея им. Г.Ф. Атякшева»

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в группах дошкольного возраста общеразвивающей направленности Лицея им. Г.Ф. Атякшева в 2022-2023 учебном году в соответствии с:

1.1. санитарно эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

1.2. 20-ти дневным меню для питания детей с 1 до 3 лет с 12 ч пребыванием в дошкольных учреждениях на осенне-зимний период, разработанным на основе примерного 20-ти дневного № 20-ДС/3590-20/86 от 09 декабря 2020г. и утвержденным приказом директора от 29.03.2021 №280-О;

1.3. 20-ти дневным меню для питания детей с 3 до 7 лет с 12 ч пребыванием в дошкольных учреждениях на осенне-зимний период, разработанное на основе примерного 20-ти дневного № 20-ДС/3590-20/85 от 09 декабря 2020г. и утвержденным приказом директора от 29.03.2021 №280-О;

1.4. 20-ти дневным меню для питания детей с 1 до 3 лет с 12 ч пребыванием в дошкольных учреждениях на весенне-летний период, разработанным на основе примерного 20-ти дневного № 20-ДС/3590-20/86 от 09 декабря 2020г. и утвер-

жденным приказом директора от 29.03.2021 №280-О;

1.5. 20-ти дневным меню для питания детей с 3 до 7 лет с 12 ч пребыванием в дошкольных учреждениях весенне-летний период, разработанным на основе примерного 20-ти дневного № 20-ДС/3590-20/85 от 09 декабря 2020г. и утвержденным приказом директора от 29.03.2021 №280-О;

1.6. 20-ти дневным меню для питания детей с 3 до 7 лет с аллергией на молочный белок с 12 ч пребыванием в дошкольных учреждениях на осенне-зимний период, разработанным на основе примерного 20-ти дневного № 20-ДС/3590-20/85 от 09 декабря 2020 г. и утвержденным приказом директора от 29.03.2021 №281-О;

1.7. 20-ти дневным меню для питания детей с 3 до 7 лет с аллергией на молочный белок с 12 ч пребыванием в дошкольных учреждениях на весенне-летний период, разработанным на основе примерного 20-ти дневного № 20-ДС/3590-20/85 от 09 декабря 2020 г и утвержденным приказом директора от 29.03.2021 №280-О.

2. Возложить ответственность за организацию питания на повара 10 разряда дошкольных групп Анфалову Марину Александровну.

3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока (приложение 1)

4. Утвердить график питания детей в группах (приложение 2).

6. Утвердить график получения кипяченой воды с пищеблока в группы в соответствии с Положением о питьевом режиме в группах детей дошкольного возраста муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей им. Г.Ф. Атякшева» (приложение 3).

7. Утвердить форму графика смены кипячёной воды (приложение 4).

8. Утвердить Инструкцию по организации питьевого режима кипяченой водой в дошкольных группах МБОУ «Лицей им. Г.Ф. Атякшева» (приложение 5).

9. Ответственному за питание повару Анфаловой Марине Александровне:

9.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню для каждой возрастной группы отдельно, отдельно составляется меню и для организации специализированного питания;

9.2. При составлении меню учитывать следующие требования: определять нормы для каждого возраста воспитанников, указывая объем порции блюда и калорийность; при отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного питания, проводить их замену на равноценные по составу (таблица замены продуктов), указывать в меню количество принятых позиций, ставить подписи повара 10 разряда, кладовщика и заместителя директора по дошкольному образованию с последующей расшифровкой подписей;

9.3. Предоставлять меню для утверждения заместителю директора по дошкольному образованию накануне предшествующего дня, указанного в меню;

9.4. Ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;

9.5. Осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб;

9.6. Вести ведомость контроля за рационом питания детей согласно приложению 13 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20, вносить при необходимости рекомендации по корректировке меню и предоставлять заполненную ведомость 1 раз в 10 дней заместителю директора по дошкольному образованию;

9.7. Вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировку и правильного использования по назначению, обработке;

9.8. Вести контроль смены кипяченой воды согласно графику с фиксацией в графике смены кипяченой воды;

10. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в дошкольных группах общеразвивающей направленности - поварам, кладовщику:

10.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

10.2. За своевременность доставки пищевых продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несет ответственность кладовщик Сотниченко Валерия Романовна;

10.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, сообщается поставщику и не принимается;

10.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Сотниченко В.Р., материально ответственное лицо, визуально производит органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в книге «Поступающая пищевая продукция дошкольных групп»;

10.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заместителем директора по дошкольному образованию меню не позднее 16.00 часов предшествующего дня указанного в меню;

10. Кладовщику Сотниченко В.Р.:

10.1. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером лица;

10.2. Своевременно вести журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

10.3. Своевременно вести журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

10.4. Своевременно вести журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

11. Поварам дошкольных групп Поповой Е.Р., Столбовой Н.В.:

11.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить в соответствии с технологическими картами;

11.2. Ежедневно, после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции в установленном порядке;

11.3. Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы бракеражной комиссией и в соответствии с графиками выдачи пищи;

11.4. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры на раздаче использовать термометры;

11.5. Выдачу кипяченой воды производить в соответствии с утвержденными графиками.

12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте, хранить личные вещи, во время работы - носить украшения, принимать пищу, пользоваться мобильными телефонами.

13. Возложить ответственность на воспитателей за организацию питания в группе в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20:

13.1. Обеспечение приема пищи детьми;

13.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

13.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

13.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;

13.5. Размещение ежедневного меню в приемных групп.

13.6. Размещение информации в приемных по организации здорового питания.

14. Старшему воспитателю Лучкиной Т.В. оформить в рекреациях, коридорах детского сада стенды/информацию, содержащую рекомендации по организации здорового питания.

15. Получение пищи на пищеблоке осуществляет младший воспитатель строго по графику, утвержденному приложением 1 настоящего приказа. Запрещается получать пищу на пищеблоке в присутствии детей.

16. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

16.1. Промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором;

16.2. Тщательно вымыть руки;

16.3. Надеть специальную одежду для получения и выдачи пищи, резиновые перчатки;

17. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

18. Детская порция должна соответствовать меню.

19. В группах детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей воспитатель и младший воспитатель.

20. Медицинскому работнику (по согласованию):

20.1. Осуществлять контроль в соответствии с должностной инструкцией;

20.2. Вести гигиенический журнал (сотрудников) согласно приложению 1 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20;

20.3. Вести журнал регистрации контроля за санитарным состоянием пищеблока, фиксацию результатов контроля осуществлять еженедельно;

20.4. Вести контроль за рационом питания воспитанников, посредством изучения и заполнения ведомости контроля за рационом питания;

21. В случае отсутствия ответственных лиц, назначенных настоящим приказом, ответственность возлагается на лиц, их замещающих.

22. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по дошкольному образованию Булгаковой К.А.

Директор Лицея им. Г.Ф. Атякшева



Е.Ю. Павлюк

Ознакомить: сотрудников дошкольных групп  
Рассылка: дошкольные группы, Липатова И.А.

**График**  
**выдачи пищи в дошкольных группах Лицея им. Г.Ф. Атыкшева**

	<b>Вторая группа раннего возраста №3</b>	<b>Младшая группа №2</b>	<b>Средняя группа №1</b>	<b>Старшая группа №4</b>	<b>Подготовительная группа №6</b>	<b>Подготовительная группа №5</b>
<b>ЗАВТРАК</b>	<b>08.05</b>	<b>08.08</b>	<b>08.12</b>	<b>08.15</b>	<b>08.18</b>	<b>08.22</b>
<b>ВТОРОЙ ЗАВТРАК</b>	<b>10.00</b>	<b>10.03</b>	<b>10.06</b>	<b>10.09</b>	<b>10.12</b>	<b>10.15</b>
<b>ОБЕД</b>	<b>11.50</b>	<b>12.00</b>	<b>12.05</b>	<b>12.10</b>	<b>12.15</b>	<b>12.20</b>
<b>ПОЛДНИК</b>	<b>15.20</b>	<b>15.05</b>	<b>15.05</b>	<b>15.10</b>	<b>15.15</b>	<b>15.18</b>
<b>УЖИН</b>	<b>17.55</b>	<b>18.00</b>	<b>18.05</b>	<b>18.10</b>	<b>18.15</b>	<b>18.18</b>

**График**  
**приема пищи в группах детей дошкольного возраста**  
Лицея им. Г.Ф. Атякшева

Приемы пищи	Время приема пищи					
	Вторая группа раннего возраста №3	Младшая группа №2	Средняя группа №1	Старшая группа №4	Подготовительная группа №6	Подготовительная группа №5
<b>ЗАВТРАК</b>	08.30-09-00	08.30-09-00	08.30-09-00	08.30-09-00	08.30-09-00	08.30-09-00
<b>ВТОРОЙ ЗАВТРАК</b>	10.30-11.00	10.30-11.00	10.30-11.00	10.30-11.00	10.30-11.00	10.30-11.00
<b>ОБЕД</b>	12.00-12.20	12.10-12.40	12.10-12.40	12.15-12.45	12.25-13.00	12.35-13.00
<b>ПОЛДНИК</b>	15.30	15.30	15.30	15.30	15.30	15.30
<b>УЖИН</b>	18.30	18.30	18.30	18.30	18.30	18.30

**График**  
**получения кипяченой воды с пищеблока в группы**

<b>Вторая группа раннего воз- раста №3</b>	<b>Младшая группа №2</b>	<b>Средняя груп- па №1</b>	<b>Старшая группа №4</b>	<b>Подготови- тельная группа №6</b>	<b>Подготови- тельная группа №5</b>
07.30	07.30	07.35	07.35	07.40	07.40
10.15	10.15	10.20.	10.20	10.25	10.25
13.15	13.15	13.20	13.20	13.25	13.25
16.15	16.15	16.20	16.20	16.25	16.25

**График смены кипяченой воды на 20 \_\_\_\_ год**

Дата	Время замены воды	ФИО, должность и подпись ответственного работника		
		Заменявший воду	Подпись	Проконтролировавший смену воды



### **Инструкция по организации питьевого режима кипяченой водой в дошкольных группах МБОУ «Лицей им. Г.Ф. Атякшева»**

В детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил:

1. Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20, организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.
2. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду (выдается воспитателем). По желанию ребенка воспитатель или помощник воспитателя группы удовлетворяет потребность в питье.
3. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день, ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.
4. Температура питьевой воды – 18-20 С;
5. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.
6. Воду дают детям в керамических чашках. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном).
7. Мытье стаканов осуществляется организованно, в моечных столовой посуды, согласно инструкции.
8. Организация питьевого режима отслеживается ежедневно.
9. Контроль за наличием кипяченой воды в группе осуществляет младший воспитатель.
10. Контроль за соблюдением питьевого режима в осуществляет воспитатель/медицинская сестра.