

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОЯБРЬСК

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Умка»
муниципального образования город Ноябрьск

П Р И К А З

11.08.2017 № 235-од

Об организации питания воспитанников
МАДОУ «Умка» на 2017/2018 учебный год

В целях реализации основных направлений социальной политики в части охраны и укрепления здоровья детей в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании», руководствуясь СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. главным государственным санитарным врачом РФ от 15.05.2013 № 26), руководствуясь Уставом МАДОУ «Умка» (утвержденным Постановлением Администрации муниципального образования город Ноябрьск от 20.11.2014г. № П-1200), в соответствии с законодательством к организации рационального питания воспитанников, выполнения натуральных норм продуктов питания, удовлетворения физиологических потребностей в основных пищевых веществах, энергии и обеспечения безопасности питания детей в МАДОУ «Умка»,
п р и к а з ы в а ю:

1. Заместителю заведующего (Мухарямова Е.С.), технологу по питанию (Афанасьева Е.В.), кладовщику (Волкова Л.Е.), шеф-повару (Беляева Л.В.):

1.1. организовать горячее питание воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и Уставом МАДОУ «Умка»;

1.2. составлять примерное десятидневное меню на основании технологических карт, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп, согласно данным в таблице № 3 СанПиН 2.4.1.3049-13.

1.3. соблюдать в примерном меню содержание белков из расчёта 12-15 % от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58 %. Допустимые отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов $\pm 10\%$;

1.4. соблюдать суммарные объёмы блюд по приёмам пищи в соответствии с приложением № 13 СанПиН 2.4.1.3049-13;

1.5. обеспечить ежедневный фактический рацион питания воспитанников в соответствии с требованиями утверждённого примерного десятидневного меню для воспитанников по двум возрастным группам;

1.6. разработать ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием;

1.7. осуществлять приготовление пищи на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. Исключить процесс «жарки»;

1.8. обеспечить при кулинарной обработке пищевых продуктов выполнение технологии приготовления блюд, изложенных в технологических картах, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;

1.9. разрешается при отсутствии каких-либо продуктов проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицами замены продуктов по пищевой ценности. (основание: приложение № 14, СанПиН 2.4.1.3049-13. Таблица № 7, 8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов». 2012 год.). Взаимозаменяемость производить строго в рамках объемов продуктов питания согласно условиям муниципального контракта «На поставку продуктов питания»;

1.10. использовать в целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей пищевые продукты, обогащенные микронутриентами;

1.11. проводить витаминизацию третьих блюд витамином «С» из расчета на 1 ребенка в возрасте от 1 года до 3 лет – 35,0 мг, для детей от 3 до 6 лет - 50,0 мг на порцию. Витаминизацию проводить с учётом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации;

1.12. выдачу готовой пищи разрешается осуществлять только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

1.13. отбирать после приготовления пищи суточную пробу готовой продукции собственного производства и продукцию промышленного производства - соки, йогурт, фрукты, хлеб и т.д.). 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);

1.14. с целью обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МАДОУ «Умка» и дома **родителей** информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замена блюд для детей с пищевой аллергией и сахарным диабетом (для каждой группы меню по взаимозаменяемости блюд и продуктам выписывать индивидуально, в зависимости от детей с медицинскими показаниями, посещающими данную группу);

1.15. при заполнении журнала бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок учитывать требования СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", п. 3.1. «Требования к регламентации сроков годности»:

- срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию;

- период времени (дата) в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления, и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки;

- информация, наносимая на этикетку, о сроках годности пищевых продуктов должна предусматривать указание:

а) часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания;

б) дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для нескоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления;

1.16. соблюдать потребление натуральных норм питания на одного ребенка, строго в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными нормами согласно приложению № 10 СанПиН 2.4.1.3049-13 в соответствии с данными, приведенными в столбце «нетто». Допустимые отклонения от рекомендуемых норм питания могут составлять $\pm 5\%$;

1.17. расчет использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов по накопительной ведомости проводить 1 раз в десять дней по весу «нетто». По результатам оценки, при необходимости, проводить коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности и основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов и витамина С) проводить ежемесячно согласно данным в приложении № 2 настоящего приказа;

1.18. при формировании заявки на продукты питания необходимо пользоваться **таблицей распределения продуктового набора** на основании приложения № 3 к настоящему приказу. Предоставлять Поставщику заявку на продукты питания, в сроки установленные Поставщиком;

1.1.9. технологу по питанию (Афанасьева Е.В.) производить замену детям продуктов питания, вызывающих аллергию, при наличии медицинского заключения на замену продуктов питания, предоставленных родителями (законными представителями) на начало нового учебного года.

2. Специалисту по кадрам (Дервянникова С.П.) довести данный приказ до сведения всех лиц, ответственных за организацию питания в МАДОУ «Умка» и обеспечить его исполнение;

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ «Умка»

С.В. Клепикова



Бешва ЕВ -
Мурзина ЕВ.
Афанасьева ЕВ
Васикова Л.Е