

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 78»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА**

РОССИЯ, 443048, г. САМАРА, пос. Красная Глинка, квартал 3, дом 36

ПРИКАЗ
Об организации питания и соблюдения
норм и правил СанПиН в ДОУ

Номер документа	Дата составления
123 - ОД	01.09.2025

С целью организации рационального питания в ДОУ и в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Проанализировать 10 дневное цикличное меню, организовав питание в ДОУ в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Организовать питание воспитанников (обучающихся): при приготовлении пищи поварам руководствоваться:
 - меню - раскладкой;
 - технологическими картами;
 - суточными нормами продуктов питания на одного ребёнка;
 - нормами потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выходе готовой пищи;
 - закладку продуктов производить в присутствии членов комиссии, по утверждённому руководителем графику;
2. Назначить на 2025-2026 учебный год ответственными за питание воспитанников (обучающихся) и сотрудников следующих работников ДОУ и поручить им выполнять следующие обязанности и мероприятия:
 - 2.1. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.
 - 2.2. Провести ревизию на пищеблоке подводки холодной и горячей воды через смесители в моечные (производственные) ванны
 - 2.3. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
 - 2.4. Для обеззараживания воздуха используется бактерицидная установка.
 - 2.5. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
Ответственный – заместитель заведующего Ломакина Е.С.
 - 2.6. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:
 - производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов должны

быть цельнометаллические, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

- покрытие стола для работы с тестом должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

- кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

- оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

- допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов;

- посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

- не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

- вести документацию в соответствии с требованиями СанПиН;

- соблюдать на складе товарное соседство, поступающих продуктов, соблюдать сроки хранения, хранить ярлыки, иметь сертификаты на все товары;

- согласно меню-раскладке выдавать продукты повару.

2.7. Соблюдать санитарные нормы по обработке посуды и инвентаря пищеблока:

2.7.1. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.7.2. На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

2.8. В помещениях не должно быть насекомых и грызунов.

Ответственные: медицинская сестра Бушкина А.Ю., Мещерякова Г.О., заместитель заведующего Ломакина Е.С.

2.9. Контролировать санитарное состояние всех помещений:

- все помещения подлежат влажной уборке с применением моющих средств; проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

- влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях не реже 2 раз в день;

- спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке. После каждого занятия спортивный, гимнастический, хореографический, музыкальный залы проветриваются в течение не менее 10 минут;

- столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

- игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях; приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей.

- игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день, кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

- уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря. По окончании уборки весь инвентарь промывается с

использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению;

- санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств. Раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств;

- смена постельного белья и полотенца осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем; постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год;

- каждый ребенок обеспечивается индивидуальным полотенцем для рук, а при организации сна - индивидуальными постельными принадлежностями (комплект постельного белья, одеяло, подушка). Допускается использование одноразовых полотенец и личного постельного белья;

- дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

- во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

- помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.

- в помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов.

2.10. Ежедневный утренний прием воспитанников (обучающихся) проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые должны опрашивать родителей о состоянии здоровья воспитанников (обучающихся), а также проводить бесконтактную термометрию. Заболевшие воспитанники (обучающиеся), а также воспитанники (обучающиеся) с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются.

2.11. Воспитателям всех возрастных групп:

- строго соблюдать график приема пищи согласно возрасту воспитанников (обучающихся);

- осуществлять полную сервировку стола;

- обучать воспитанников (обучающихся) культурно-гигиеническим навыкам;

- контролировать оплату за присмотр и уход за ребенком в ДОУ.

2.12. Возложить персональную ответственность на младших воспитателей по организации питания в возрастных группах:

- строго соблюдать объем порций готовых блюд, знать объемные показатели: завтрак, обеда, полдника, ужина;

- строго соблюдать график приема пищи воспитанниками (обучающимися);

- выполнять полную сервировку стола;
- соблюдать нормы СанПин при мытье игрушек и уборки помещений ДОУ.

Руководитель учреждения

Заведующий

должность



личная подпись

О.А. Евтухова

расшифровка подписи