

Приложение №1
к приказу по МАДОУ №310 от 09.01.2025 № 4-0
Об утверждении Порядка организации питания обучающихся
в МАДОУ №310 на 2025 год

Порядок организации питания обучающихся в МАДОУ №310 на 2025 год

Настоящий порядок организации питания обучающихся в МАДОУ №310 на 2025 год (далее- Порядок) разработан для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Ростова-на-Дону «Детский сад № 310» (далее-МАДОУ) в соответствии с Федеральным Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 04.11.2022), Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13.07.2020), Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями на 28.12.2022), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09. 2020 № 28, СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (с изменениями на 20.06.2022), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06. 2020 №16, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2, Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 02.03.2021), и определяет порядок действий сотрудников МАДОУ, участвующих в организации питания обучающихся, по обеспечению необходимых условий для организации качественного питания в МАДОУ в 2025 году.

1. Главному бухгалтеру обеспечить:

- 1.1. включение в план финансово-хозяйственной деятельности МАДОУ мероприятий по созданию материально-технических условий в соответствии с требованиями к оборудованию помещений пищеблока необходимым технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем и посудой, а также к оборудованию буфетных комнат в группах необходимой мебелью, оборудованием, инвентарем и посудой (по мере необходимости);
- 1.2. соблюдение правил личной гигиены, в том числе в условиях распространения вирусных инфекций, использование средств индивидуальной защиты органов

дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), гигиеническую обработку рук с применением кожных антисептиков при входе в МАДОУ, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

1.3. своевременное прохождение медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации.

2. Заместителю заведующего по АХР обеспечить:

2.1. соответствие материалов внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока МАДОУ требованиям к проведению ежедневной влажной уборки, обработки моющими и дезинфицирующими средствами, а также соответствие санитарно-технического состояния помещений пищеблока санитарным правилам и нормам (выполнение поверхностей стен из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции; выполнение поверхностей полов из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, обеспечение доступности для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа; выполнение поверхностей потолка, обеспечивающих защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях; отсутствие нарушений целостности пола, стен, потолка, целостности сетки на отверстиях вентиляционных каналов и отсутствие зазоров в двери в помещении кладовой для хранения продуктов в целях предотвращения проникновения грызунов); своевременное принятие мер к устранению нарушений санитарно-технического состояния помещений пищеблока;

2.2. оборудование производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук; оснащение санитарных узлов раковинами для мытья рук, мылом, а в условиях распространения вирусных инфекций, также кожными антисептиками для обработки рук; оборудование служебного помещения пищеблока шкафом для одежды; своевременное принятие мер к ремонту или замене неисправного оборудования, хозяйственного инвентаря;

2.3. исправность работы систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения; достаточность количества холодной и горячей воды для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции (на пищеблоке рекомендуется организация резервных источников горячего водоснабжения с разводкой по сети); выполнение канализационного оборудования в производственных помещениях так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции (рекомендуется прокладывать канализационные стояки в производственных, моечных и складских помещениях в коробах без организации отверстий для прочисток и ревизий в данных помещениях; рекомендуется моечные и производственные ванны подключать к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки для предотвращения обратного попадания сточных вод в ванны; рекомендуется все приемники стоков внутренней канализации обеспечить гидравлическими затворами (сифонами)); оборудование сливных трапов в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пищеблока (полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов); соответствие холодной и горячей воды,

используемой для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены требованиям, предъявляемым к питьевой воде в соответствии с СанПиНом 2.1.3684-21 (с изменениями на 14.02.2022); подачу горячей и холодной воды через смесители (при подаче горячей и холодной воды, осуществляемой через смесители, рекомендуется оборудование локтевых приводов); своевременное принятие мер к ремонту или замене неисправного оборудования;

2.4. исправность систем отопления и вентиляции, предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции (оборудование производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, средствами естественной и механической вентиляции, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены (в целях обеспечения нормируемых параметров рекомендуется предусматривать забор воздуха для приточной вентиляции на высоте не менее 2 метров от поверхности земли или устройство приточной вентиляции, обеспечивающей очистку подаваемого в помещения пищеблока воздуха до гигиенических нормативов, установленных для атмосферного воздуха); оборудование системы приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений пищеблока отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения; оборудование зон (участков) и (или) размещенного в них оборудования, являющихся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, а также обеспечение соответствия воздуха рабочей зоны и параметров микроклимата гигиеническим нормативам (отверстия вентиляционных систем рекомендуется закрывать мелкоячеистой сеткой или иными доступными средствами защиты); установка приборов для обеззараживания воздуха в холодном цехе; оборудование окон защитными сетками от насекомых; проведение обследования технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности), которое проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет); установку окон, конструкция которых обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года; своевременное принятие мер к ремонту или замене неисправного оборудования;

2.5. соответствие уровня естественного и искусственного освещения в помещениях пищеблока гигиеническим нормативам (выполнение остекления окон из цельного стекла, замена стекла при нарушении целостности; обеспечение осветительных приборов в помещениях пищеблока пылевлагодонепроницаемой защитной арматурой (в помещениях для приготовления холодных блюд и закусок рекомендуется предусматривать конструкцию регулируемых солнцезащитных устройств на окнах для защиты от избыточной инсоляции); обеспечение своевременной замены перегоревших ламп);

2.6. наличие и бесперебойную работу холодильного оборудования; оснащение холодильного оборудования контрольными термометрами, а помещения кладовой для хранения пищевых продуктов - приборами для измерения

относительной влажности и температуры воздуха (использование ртутных термометров при организации питания не допускается); исправность измерительных приборов; своевременный ремонт или замену неисправного оборудования;

2.7. наличие и исправность технологического и моечного оборудования, инвентаря, посуды, тары; наличие необходимого количества технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды для обеспечения поточности технологического процесса и соответствия объема единовременно приготавливаемых блюд - количеству непосредственно принимающих пищу лиц; соответствие материалов, из которых они изготовлены требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств (рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов; технологическое оборудование рекомендуется размещать таким образом, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и проведение санитарной обработки; посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали; производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами; покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород; при замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью); своевременный ремонт или замену неисправного оборудования;

2.8. наличие уборочного инвентаря в полном объеме;

2.9. наличие моющих и дезинфицирующих средств в полном объеме, а в условиях распространения вирусных инфекций для проведения дезинфекции - дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;

2.10. наличие емкостей для сбора пищевых отходов и мусора; своевременный вывоз мусора (для сбора твердых коммунальных отходов на территории хозяйственной зоны МАДОУ рекомендуется предусматривать контейнеры с крышками (или другие закрывающиеся емкости), установленные на площадках с твердым покрытием; рекомендуется предусмотреть возможность отдельного накопления отходов, в первую очередь, пищевых отходов; уборку территории рекомендуется проводить ежедневно); очистку мусоросборников при заполнении 2/3 их объема;

2.11. оборудование мест для принятия пищи в группах мебелью (столами, стульями), имеющей покрытие без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств; исправность мебели и оборудования, своевременный ремонт или замену неисправной мебели;

2.12. постоянное наличие в санитарных узлах для обучающихся и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;

2.13. постоянное наличие в полном объеме для организации работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала

средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток;

2.14. наличие в полном объеме санитарной одежды;

2.15. проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока специализированными организациями по графику; исключение возможности хранения и изготовления продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока, проведения дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);

2.16. соблюдение правил личной гигиены, в том числе в условиях распространения вирусных инфекций, использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), гигиеническую обработку рук с применением кожных антисептиков при входе в МАДОУ, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

2.17. своевременное прохождение медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации.

3.Кладовщику обеспечить:

3.1. своевременное направление заявки Поставщику на поставку товара;

3.2. прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия;

3.3. контроль за использованием лицами, сопровождающими продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющими их погрузку и выгрузку, чистой рабочей одежды; контроль соблюдения условий перевозки (транспортирования) пищевой продукции (в случае нарушений условий и режима перевозки (например, температуры, влажности, наличия загрязнений), а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в МАДОУ не принимаются);

3.4. проверку по накладным номенклатуры поставленных товаров по количеству, ассортименту, стоимости на соответствие спецификации и поданной заявке;

3.5. проверку полноты и сроков действия комплекта сопроводительных документов на поставленный товар, подтверждающих его соответствие требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации и контрактом;

3.6. проверку целостности упаковки и маркировки поставленного товара;

3.7. проверку качества поставленного товара;

3.8. подписание и заверение товарной накладной печатью МАДОУ в случае приемки товара или отказ в принятии товара в случае обнаружения недостатков поставленного товара; приемку товара после устранения замечаний;

3.9. подписание Сводной товарной накладной, а также счета, счета-фактуры (при необходимости) или направление Поставщику мотивированного отказа в подписании и подписание Сводной товарной накладной после устранения претензий;

3.10. составление акта в случае отказа МАДОУ от приемки товара, не соответствующего условиям поставки;

- 3.11. осуществление учета поступления и расходования продуктов питания в книге учета (амбарной книге);
- 3.12. соблюдение условий хранения и сроков годности пищевой продукции, установленных изготовителем;
- 3.13. соблюдение следующих методических рекомендаций к приему и хранению пищевых продуктов:
- (этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции);
 - рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб;
 - пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные);
 - сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке; не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной;
 - крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией;
 - для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы; при хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции; не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом;
 - в случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами;
 - для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами;
 - следует обеспечить необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции; хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку);
 - овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке;
 - яйцо хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя;
 - при проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, рекомендуется осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале

- бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 3.14. ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, температуры и влажности воздуха в помещении кладовой для хранения продуктов на бумажном и (или) электронном носителях;
- 3.15. ежедневную выдачу продуктов питания на пищеблок в соответствии с меню;
- 3.16. ежедневное удовлетворительное санитарное состояние кладовой для хранения продуктов в соответствии с санитарными правилами и нормами (поддержание в надлежащем санитарном состоянии панелей, полов, дверей, выключателей и осветительных приборов; поддержание в надлежащем санитарном состоянии стеллажей, подтоварников, холодильных шкафов; очистку от пыли жалюзийных решеток вытяжных вентиляционных систем по мере загрязнения);
- 3.17. своевременное информирование заместителя заведующего по АХР о нарушениях внутренней отделки кладовой для хранения продуктов, в том числе об образовании в полу, стенах, потолке отверстий и щелей, зазоров в двери, нарушении целостности сетки на отверстиях вентиляционных каналов в целях исключения возможности проникновения в кладовую для хранения продуктов грызунов; нарушениях в работе системы вентиляции, освещения; о неисправности стеллажей, подтоварников, холодильных шкафов и измерительных приборов в кладовой для хранения продуктов;
- 3.18. маркировку и хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте, обработку уборочного инвентаря по окончании уборки (промывание с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание);
- 3.19. проведение ежедневной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, не реже одного раза в месяц - генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств; в условиях распространения вирусных инфекций проведение противоэпидемических мероприятий: ежедневной влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей; генеральной уборки не реже одного раза в неделю; исключение использования воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей;
- 3.20. использование моющих и дезинфицирующих средств, предназначенные для уборки помещений, производственного оборудования, в соответствии с инструкциями по их применению и хранение их в специально отведенных местах, исключение возможности их попадания в пищевую продукцию;
- 3.21. маркировку емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);
- 3.22. использование в условиях распространения вирусных инфекций для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению;
- 3.23. соблюдение правил личной гигиены, в том числе в условиях распространения вирусных инфекций, использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со

сменными фильтрами), гигиеническую обработку рук с применением кожных антисептиков при входе в МАДОУ, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

3.24. своевременное прохождение медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации.

4. Поварам обеспечить:

4.1. последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность;

4.2. производство готовых блюд в соответствии с меню, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанными и утвержденными руководителем МАДОУ или уполномоченным им лицом при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов;

4.3. использование раздельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, многооборотных средств упаковки и кухонной посуды для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции (допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем);

4.4. соблюдение следующих методических рекомендаций для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции при технологических процессах:

-обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха; для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке: I - мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор); II - замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; обработанные яйца хранению не подлежат; допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению; инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте;

-очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов; сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой;

-охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде;

-мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную; -с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей

допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).

4.5. соблюдение следующих требований для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов:

-готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах)- в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов; подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается;

-готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 30 минут;

-свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи;

-изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей; незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$; хранение заправленных салатов не допускается;

использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается; уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту;

-не допускается: реализация на следующий день готовых блюд; замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;

4.6. недопущение использования воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей;

4.7. недопущение использования деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия; использование для раздачи и порционирования блюд инвентаря, имеющего мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах;

4.8. использование кухонной посуды, столов, инвентаря, маркированных в зависимости от назначения любым удобным способом, в соответствии с маркировкой (рекомендуемый вариант маркировки):

-холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;

-производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб и т.п.;

-разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК» «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;

-кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО» «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.);

4.9. применение кухонной посуды и инвентаря одноразового использования в соответствии с маркировкой по их применению, исключение возможности повторного применения одноразовой посуды и инвентаря;

4.10. соблюдение условий хранения пищевой продукции в холодильной камере;

- 4.11. ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании на бумажном и (или) электронном носителях;
- 4.12. использование термометров на линии раздачи для контроля температуры блюд с целью минимизации риска теплового воздействия; соответствие температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, технологическим документам (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 20°C.);
- 4.13. отбор суточной пробы: проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам; суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи; отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые обучающимся без термической обработки в соответствии с меню; гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда); пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г.; порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции); пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе; поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора;
- 4.14. хранение суточных проб не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.;
- 4.15. выдачу готовых блюд в соответствии с утвержденным графиком;
- 4.16. соблюдение правил личной гигиены:
- оставление в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежды второго и третьего слоя, обуви, головного убора, а также иных личных вещей и хранение их отдельно от рабочей одежды и обуви;
 - снятие в специально отведенном месте рабочей одежды, фартука, головного убора при посещении туалета либо надевание сверху халата; тщательное мытье рук с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета, а в условиях распространения вирусных инфекций – использование кожных антисептиков для обработки рук;
 - сообщение обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу МАДОУ;
 - использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе, а в условиях распространения вирусных инфекций -использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток, осуществление смены одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с

инструкцией по их применению;

4.17. своевременное прохождение медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации;

4.18. соблюдение в производственных помещениях запретов:

-принимать пищу непосредственно в производственных помещениях;

-хранить личную и производственную (специальную) одежду и обувь;

-хранить комнатные растения;

-содержать синантропных птиц и животных;

-хранить любые вещества и материалы, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;

-для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию работникам рекомендуется снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками;

4.19. при организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МАДОУ:

-производство блюд в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МАДОУ;

-организацию употребления обучающимися готовых домашних блюд, предоставленных родителями обучающихся, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме воспитанников) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

5.Кухонному рабочему обеспечить:

5.1.соответствие санитарного состояния производственных помещений пищеблока санитарным правилам и нормам (поддержание в надлежащем санитарном состоянии панелей, полов, дверей, окон, подоконников, решеток и радиаторов, выключателей и осветительных приборов; поддержание в надлежащем санитарном состоянии производственных столов (производственные столы рекомендуется мыть в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо), холодильных шкафов, печей, моечных ванн, духового (жарочного шкафа), разделочных досок и ножей, универсального механического привода, раковины для мытья рук; очистку от пыли жалюзийных решеток вытяжных вентиляционных систем по мере загрязнения);

5.2. соответствие санитарного состояния помещения моечной санитарным правилам и нормам (поддержание в надлежащем санитарном состоянии панелей, полов, выключателей и осветительных приборов; моечных ванн и стеллажей для кухонной посуды; сбор пищевых отходов в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости, своевременное их очищение и мойку);

5.3. соблюдение следующих методических рекомендаций по мытью кухонной посуды и инвентаря:

-мытьё кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

-механическая очистка от остатков пищи;

-мытьё щетками в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств;

-ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;

-просушивание на решетчатых полках, стеллажах;

-прокаливание инвентаря в духовом шкафу;

-в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, инвентаря в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытьё посуды и инвентаря должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

-ванны для обработки кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промывать горячей водой (не ниже 45°C) и дезинфицировать с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению;

-рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды и инвентаря после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте;

-необходимо мыть посуду и инвентарь в соответствии с инструкцией о правилах мытья посуды и инвентаря; инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря;

-мытьё кухонной посуды осуществлять отдельно от столовой посуды, подносов;

5.4. своевременное информирование заместителя заведующего по ХР о неисправности моечных ванн для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока, раковины для мытья рук, неисправной работы смесителя горячей и холодной воды;

5.5. своевременное проветривание помещений пищеблока в соответствии с санитарными правилами и нормами;

5.6. маркировку кухонной посуды, производственных столов, инвентаря, оборудования в зависимости от назначения любым удобным способом, своевременное обновление маркировки (рекомендуемый вариант маркировки:

-холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;

-производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб и т.п.;

-разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;

-кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.);

5.7. обработку и раздельное хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции в производственных цехах (зонах, участках);

5.8. маркировку и хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте, обработку уборочного инвентаря по окончании уборки (промывание с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание);

5.9. проведение ежедневной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, не реже одного раза в месяц - генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств; в условиях распространения вирусных инфекций проведение противоэпидемических мероприятий: ежедневной влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей; генеральной уборки не реже одного раза в неделю; исключение использования воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей;

5.10. использование моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук), в соответствии с инструкциями по их применению и хранение их в специально отведенных местах; исключение возможности их попадания в пищевую продукцию;

5.11. маркировку емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);

5.12. использование в условиях распространения вирусных инфекций для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению;

5.13. соблюдение правил личной гигиены:

-оставление в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежды второго и третьего слоя, обуви, головного убора, а также иных личных вещей и хранение их отдельно от рабочей одежды и обуви;

-снятие в специально отведенном месте рабочей одежды, фартука, головного убора при посещении туалета либо надевание сверху халата; тщательное мытье рук с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета, а в условиях распространения вирусных инфекций – использование кожных антисептиков для обработки рук;

-сообщение обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу МАДОУ;

-использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе, а в условиях распространения вирусных инфекций -использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток, осуществление смены одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;

5.14. своевременное прохождение медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации.

6. Младшим воспитателям обеспечить:

- 6.1. ежедневное получение питания в соответствии с графиком и организацию питания обучающихся в группах;
- 6.2. тщательное мытье рук перед получением и раздачей пищи с использованием средств для мытья рук, в условиях распространения вирусных инфекций - также кожных антисептиков для обработки рук;
- 6.3. использование специальной одежды для получения и раздачи пищи (фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи);
- 6.4. получение на пищеблоке питания в емкости для пищи, имеющими крышку и соответствующую маркировку, указывающую на групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье);
- 6.5. подготовку столов до каждого приема пищи (промыть столы горячей водой с моющим средством), стульев, проветривание помещения, сервировку столов в соответствии с приемом пищи;
- 6.6. порционирование пищи в соответствии выходом блюд, указанным в меню для своей возрастной группы; использование для раздачи и порционирования блюд инвентаря, имеющим мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах; использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- 6.7. в условиях распространения вирусных инфекций использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), (смену одноразовых масок производить не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению);
- 6.8. недопущение использования деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;
- 6.9. уборку посуды со столов;
- 6.10. сбор пищевых отходов в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости, своевременное их очищение и мойку (многоразовые емкости для сбора пищевых отходов после удаления отходов рекомендуется мыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивать; для мытья емкостей рекомендуется выделить место для их обработки и хранения); переполнение емкостей для мусора не допускается;
- 6.11. использование специальной одежды для мытья посуды (фартук для мытья посуды);
- 6.12. соблюдение следующих методических рекомендаций по мытью посуды:
 - мытьё столовой посуды:
 - посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов; для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов;
 - мытьё столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:
 - а/механическое удаление остатков пищи;
 - б/мытьё в первой секции с добавлением моющих средств;
 - в/мытьё во второй секции и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;

- г/ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- д/просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;
- е/мыть в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45°C.;
- кружки рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине;
- столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.;
- мыть кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:
- а/механическая очистка от остатков пищи;
- б/мыть щетками в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств;
- в/ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- г/просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- д/прокаливание инвентаря в духовом шкафу;
- мыть столовой посуды осуществлять отдельно от кухонной посуды, подносов;
- ванны для обработки столовой посуды по окончании работы промывать горячей водой (не ниже 45°C) и дезинфицировать с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению;
- рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды и инвентаря после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте;
- необходимо мыть посуду и инвентарь в соответствии с инструкцией о правилах мытья посуды и инвентаря; инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря;
- 6.13. мыть столов горячей водой с моющим средством после каждого приема пищи;
- 6.14. соответствие санитарного состояния помещения для приема пищи санитарным правилам и нормам (поддержание в надлежащем санитарном состоянии панелей, полов, дверей, окон, подоконников, решеток и радиаторов, выключателей и осветительных приборов; очистку от пыли жалюзиных решеток вытяжных вентиляционных систем по мере загрязнения); использование специальной одежды для уборки помещений (отдельный халат для уборки помещений);
- 6.15. маркировку и хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте (хранение уборочного инвентаря для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений), обработку уборочного инвентаря по окончании уборки (промывание с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание); обработку инвентаря для туалетов после использования дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению;

- 6.16. проведение ежедневной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, не реже одного раза в месяц - генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств; в условиях распространения вирусных инфекций проведение противоэпидемических мероприятий: ежедневной влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей; генеральной уборки не реже одного раза в неделю; исключение использования воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей;
- 6.17. использование моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), в соответствии с инструкциями по их применению и хранение их в специально отведенных местах; исключение возможности их попадания в пищевую продукцию;
- 6.18. маркировку емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);
- 6.19. использование в условиях распространения вирусных инфекций для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению;
- 6.20. обеспечение санитарных узлов для обучающихся средствами для мытья рук;
- 6.21. недопущение привлечения обучающихся к получению пищи с пищеблока;
- 6.22. при организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МАДОУ: предоставление обучающимся блюд в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МАДОУ; предоставление обучающимся готовых домашних блюд, предоставленных родителями обучающихся, в помещении группы или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме обучающихся) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук;
- 6.23. соблюдение правил личной гигиены;
- 6.24. своевременное прохождение медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации.

7. Воспитателям обеспечить:

- 7.1. ежедневный контроль за соблюдением младшими воспитателями графика получения питания и соблюдение времени приема пищи; недопущением привлечения младшими воспитателями обучающихся к получению пищи с пищеблока;
- 7.2. ежедневное размещение для родителей в помещениях групп (раздевальная/приемная комната) ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции (меню готовит ответственный за организацию питания);
- 7.3. размещение в доступных для родителей местах рекомендаций по организации здорового питания обучающихся;

- 7.4. организацию питания обучающихся в специально отведенных местах групповых помещений;
- 7.5. недопущение использования деформированной, с дефектами и механическими повреждениями столовой посуды, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;
- 7.6. правильную сервировку столов младшими воспитателями; привлечение обучающихся с 3 лет к сервировке столов с целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности;
- 7.7. недопущение нахождения обучающихся в обеденной зоне во время раздачи пищи младшими воспитателями; контроль за раздачей горячих блюд младшим воспитателем до рассаживания обучающихся за столы;
- 7.8. тщательное мытье рук обучающимися перед приемом пищи;
- 7.9. формирование у обучающихся культурно-гигиенических навыков, культуры поведения за столом, положительного отношения к еде с учетом их возрастных особенностей;
- 7.10. при организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МАДОУ: предоставление младшими воспитателями обучающимся блюд в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МАДОУ; предоставление обучающимся младшими воспитателями готовых домашних блюд, предоставленных родителями обучающихся, в помещении группы или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме обучающихся) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук;
- 7.11. организацию питьевого режима с соблюдением следующих требований:
 - обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным санитарным правилам и нормам;
 - обеспечение питьевого режима посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи обучающимся воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды или посредством выдачи кипяченой питьевой воды (вода, расфасованная в емкости должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия; чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств;
 - при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обучающихся (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения; упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче обучающимся при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям Технических регламентов;

-кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей, подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней, мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца; при использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем;

-допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

-кипятить воду нужно не менее 5 минут;

-до раздачи обучающимся кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

-смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме;

-при проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый обучающийся должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного обучающегося;

7.12. соблюдение правил личной гигиены, в том числе в условиях распространения вирусных инфекций, использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), гигиеническую обработку рук с применением кожных антисептиков при входе в МАДОУ, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

7.13. своевременное прохождение медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации.

8. Медицинскому персоналу обеспечить:

8.1. осуществление медицинского контроля за организацией питания обучающихся;

8.2. осуществление медицинского контроля за проведением санитарно-гигиенических, противоэпидемиологических мероприятий; в условиях распространения вирусных инфекций -с учетом требований СП 3.1/2.4.3598-20:

-проведение в условиях распространения вирусных инфекций работникам пищеблока, как и другим работникам МАДОУ, на входе в МАДОУ термометрии с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1°C и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий; изоляцию лиц с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи или самостоятельной самоизоляции в домашних условиях (с момента выявления указанных лиц МАДОУ в течение 2 часов должна любым доступным способом уведомить территориальный орган федерального органа

исполнительной власти, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор);

-проведение в условиях распространения вирусных инфекций контроля за наличием в санитарных узлах для обучающихся и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук; проведением дезинфекции в помещениях МАДОУ с использованием дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению; организацией работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток, соблюдением режима смены одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами;

8.3. проведение ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний в соответствии с приказом Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с изменениями на 24.11.2016 года) с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях (список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену); временное отстранение лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями от работы с пищевыми продуктами (по решению заведующего МАДОУ могут быть переведены на другие виды работ);

8.4. недопущение к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции, лиц больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний;

8.5. осуществление контроля за своевременным и полным прохождением сотрудниками МАДОУ обязательных медицинских осмотров (лица, поступающие на работу, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации);

8.6. проведение занятий с сотрудниками МАДОУ по вопросам организации питания, санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима;

8.7. соблюдение правил личной гигиены, в том числе в условиях распространения COVID-19, использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), гигиеническую обработку рук с применением кожных антисептиков при входе в МАДОУ, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты.

9. Старшему воспитателю обеспечить:

9.1. осуществление контроля за:

- соблюдением графика получения питания и режима питания обучающихся;
- размещением в доступных для родителей местах ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- расстановкой столов и стульев в специально отведенных местах групповых помещений, маркировкой столов и стульев, использованием их в соответствии с маркировкой и по назначению;
- безопасной сервировкой столов младшими воспитателями, использованием посуды в соответствии с санитарными правилами и нормами;
- организацией работы по привлечению обучающихся к дежурству по столовой (к сервировке столов);
- организацией работы воспитателей по формированию у обучающихся культурно-гигиенических навыков, культуры поведения за столом, положительного отношения к еде с учетом их возрастных особенностей;
- организацией питьевого режима;

9.2. оказание помощи воспитателям в подборе материала для рекомендаций родителям обучающихся по организации здорового питания обучающихся для размещения рекомендаций воспитателями в доступных для родителей местах;

9.3. соблюдение правил личной гигиены, в том числе в условиях распространения вирусных инфекций, использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), гигиеническую обработку рук с применением кожных антисептиков при входе в МАДОУ, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

9.4. своевременное прохождение медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации.

10. Ответственному лицу за составление меню и ведение документации по питанию обеспечить:

10.1. разработку основного (организованного) меню на 10 дней с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ежедневное составление меню на основе основного (10-ти дневного меню);

10.2. проведение в случае необходимости замены одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности;

10.3. корректировку ежедневного меню в случае изменения количества обучающихся (добавление, снятие продуктов питания);

10.4. ежедневное ведение ведомости контроля за рационом питания обучающихся; контроль за соответствием количества потребляемой обучающимися пищевой продукции в пределах не ниже минимальных значений среднесуточных наборов пищевой продукции, определенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

10.5. составление индивидуального меню при организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МАДОУ;

10.6. Оформление ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции для размещения его воспитателями в доступном для родителей месте;

10.7. соблюдение правил личной гигиены, в том числе в условиях распространения вирусных инфекций, использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), гигиеническую обработку рук с применением кожных антисептиков при входе в МАДОУ, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

10.8. своевременное прохождение медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации.

11. Бухгалтеру обеспечить:

11.1. подготовку и проведение электронных аукционов (совместные торги) в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями на 28.12.2022), заключение соглашений о проведении совместных торгов; запрос и анализ коммерческих предложений; подготовку и размещение на портале «Закупки.гов.ру» документации электронного аукциона на поставку продуктов питания, соблюдение всех процедур, заключение контракта с победителем (поставщиком) (в соответствии с планом);

11.2. соблюдение правил личной гигиены, в том числе в условиях распространения вирусных инфекций, использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), гигиеническую обработку рук с применением кожных антисептиков при входе в МАДОУ, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

11.2. своевременное прохождение медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации.

12. В соответствии с п.1. ст.37 Федерального Закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

13. Сотрудники МАДОУ, участвующие в организации питания обучающихся, несут ответственность за обеспечение обучающихся полноценным питанием; обеспечение оптимального режима питания; обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности; обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд; обеспечение соответствия сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания; предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганду принципов здорового и полноценного питания.