

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 280» п. Оленья Губа
имени Героя Российской Федерации Дениса Александровича Опарина**

ПРИКАЗ

10.01.2022 г.

№ 20

Об организации питания в МАОУ «ООШ № 280» с 10.01.2022 года

В соответствии с Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях организации сбалансированного питания обучающихся МАОУ "ООШ № 280", строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм питания и калорийности блюд, а также осуществления контроля по вопросу организации питания в 2022 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся МАОУ «ООШ № 280» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту – СанПиН) и десятидневным меню, утвержденным приказом.

2. Создать комиссию по проверке качества питания в составе:

Председатель комиссии: Пятницкая Е.П., директор школы.

Члены комиссии: Крапива Н.В., заместитель директора по ВР;
Макарова Е.Б., социальный педагог,
Прокопьева В.Ф., ст. воспитатель;
Нивина О.В., учитель начальных классов;
Иванова А.М., председатель Совета родителей.

3. Возложить ответственность за контролем организации питания и питьевого режима МАОУ «ООШ № 280» на заместителя директора по ВР Крапива Н.В.

4. Возложить ответственность за организацию питания и питьевой режим в школьном отделении на социального педагога Макарову Е.Б. и на старшего воспитателя Прокопьеву В.Ф. в дошкольном отделении.

4.1. Ответственным за организацию питания и питьевой режим обучающихся выполнять обязанности, указанные в приложении № 1 к настоящему приказу в течение всего срока назначения.

4.2. Ответственным за организацию питания изучить новые требования СанПиН в порядке организации питания (Приложение № 2).

5. Не использовать для приготовления блюд запрещенные продукты. При приготовлении блюд учитывать полный перечень запрещенных продуктов, указанных в приложение № 6 к СанПиН, и дополнительный перечень (приложение № 3).
6. Запрещено реализовывать готовые блюда на следующий и другие дни. После приготовления блюдо надо реализовать в установленный срок. Блюда могут стоять на раздаче не более 3–х часов.
7. При форс-мажорных обстоятельствах (отсутствие каких-либо продуктов) разрешить замену продуктов на равноценные по пищевой ценности руководствуясь при замене таблицей замены пищевых продуктов приложение № 11 к СанПиН.
8. Обеспечить детей водой одним или несколькими способами: установкой стационарных питьевых фонтанчиков, кулерами, раздачей кипяченой или расфасованной в бутылки водой в соответствии с требованиями, изложенными в приложении № 4.
9. Создать условия для приема пищи детям, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании по индивидуальному меню либо пиццей, принесенной из дома. С этой целью в зале приема пищи выделить для этих детей места.
10. Установить следующий режим питания и время приема пищи дошкольников и школьников, указанные в приложении № 5.
11. Утвердить график приема пищи в школьном отделении:

<i>Класс</i>	<i>Ответственный</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Обед</i>
1	Нивина О.В.	9.40	12.30
2	Урбанович Ю.И.	10.30	12.30
3	Шагвалиева С.Ш.	10.30 (2 зал)	12.30(2 зал)
4	Черезова Л.А.	10.30(1 зал)	12.30(1 зал)
5	Кузнецова О.М.	11.30 (1 зал)	13.25(1 зал)
6	Макарова Е.Б.	11.30 (2 зал)	13.25(2 зал)
7	Сумина А.А.	11.30 (1 зал)	13.25(1 зал)
8	Шаров А.В.	11.30 (2 зал)	13.25(2 зал)
9	Шиловская Т.В.	11.30 (1 зал)	13.25(1 зал)

12. Усилить с 10.01.2022 г. по 31.12.2022г. в МАОУ «ООШ № 280» контроль организации и качества питания.
13. Возложить ответственность за исполнение требований СанПиН к осуществлению и качеству питания школьников МАОУ «ООШ № 280» на работников МАОУ «КШП ЗАТО Александровск».
14. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель: Пятницкая Е.П., директор школы.

Члены комиссии: Каплина Н.А., заведующий производством;
 Казанцева Н.И., повар;
 Книжник Э.М., медицинская сестра (по согласованию);
 Макарова Е.Б., социальный педагог.

15. В случае отсутствия директора в состав бракеражной комиссии входят его заместители: Крапива Н.В., заместитель директора по ВР, или Нурмагомедова Б.Ш., заместитель директора по УР.

16. Возложить ответственность на медицинского работника Книжник Э.М. за осуществлением:

- контроля правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- контроля ежедневного проведения С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроля правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятия проб и записи в специальном бракеражном журнале, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- контроля за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильностью её хранения;
- контроля подсчета ингредиентов и калорийностью пищи по накопительной ведомости;
- контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- контроль выдачи готовой пищи только после снятия пробы;
- контроль соблюдения времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 3-х часов).

17. Организовать питание в дошкольном отделении в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

18. Утвердить форму ведомости контроля за рационом питания (Приложение № 6). Ведомость заполнять ежедневно, а составлять каждые 10 дней.

18.1. Ведомость за 10 дней предоставлять директору на подпись в день следующий за днем после составления ведомости.

19. Утвердить форму 10-ти дневного меню приготавливаемых блюд (Приложение № 7).

20. Утвердить форму 10-ти дневного индивидуального меню приготавливаемых блюд (Приложение № 8).

21. Утвердить форму гигиенического журнала сотрудников (Приложение № 9).

22. Утвердить форму журнала учета температуры и влажности в складских помещениях пищеблока (Приложение № 10).

23. Все кулинарные блюда готовить по технологическим картам либо технологической инструкции. В документах должна быть прописана температура горячих жидких и иных блюд, холодных супов, напитков.

24. Кладовщику Николаевой К.Н. разработать и представить на утверждение 10-ти дневное меню приготавливаемых блюд для детей дошкольного возраста в

соответствии с требованиями СанПиН и формам, утвержденными п. 19, 20 настоящего приказа в срок до 21.01.2022г.

24.1. При составлении 10-ти дневного меню приготавливаемых блюд:

- обеспечить потребность детей в витаминах, минеральных и пищевых веществах;

- обеспечить, чтобы основное меню состояло из обязательного набора продуктов. Минимальные суточные наборы определены в приложении № 11;

- обеспечить соблюдение норм к объему порции и пищи за один прием и суммарному объему блюд в соответствии с приложением № 12.

25. Возложить ответственность на кладовщика Николаеву К.Н. за:

25.1 Оформлением всей документации по организации и осуществлению питания воспитанников, отвечающих требованиям СанПиН.

25.2 Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

25.3. Работу с поставщиками продуктов.

25.4. Своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика продуктов.

25.5. Обнаружение некачественных продуктов, их недостачу, оформление их актом, который подписывается представителями МАОУ «ООШ № 280» (кладовщиком) и поставщика (экспедитором).

25.6. Разработку 10-ти дневного меню приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями СанПиН.

25.7. Составление ежедневного меню раскладки продуктов питания (меню-требования), установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста.

25.8. Составление технологических карт приготовления 1-х - 3-х блюд, салатов, в соответствии с разработанным и утвержденным меню.

25.9. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х - 3-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН.

25.10. Совместное со старшим воспитателем и медицинской сестрой составление разнообразного меню, учитывая при этом мнение родителей (законных представителей).

25.11. Заполнение журнала бракеража готовой кулинарной и другой продукции.

25.12. Оформление и размещение ежедневного меню в групповых помещениях.

25.13. Организацию замены продуктов в соответствии с таблицей замены продуктов в соответствии с п. 7 настоящего приказа.

26. Возложить ответственность на медицинскую сестру Книжник Э.М. за осуществление контроля:

26.1. Правильной кулинарной обработкой, выхода блюд и вкусовыми качествами пищи.

26.2. Ежедневного проведения С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.

26.3. Правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.

26.4. Снятия пробы и записи в специальном бракеражном журнале, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

26.5. Ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильностью её хранения.

26.6. Ежемесячного подсчетом ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

26.7. Санитарного состояния пищеблока, его оборудованием, инвентарем, посудой, их хранением, маркировкой и правильностью использования по назначению и их обработкой.

26.8. Выдачей готовой пищи только после снятия пробы.

26.9. Соблюдения времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 3-х часов).

27. Возложить ответственность на поваров Егорову А.П., Бакатову М.В. за выполнение требований СанПиН по:

27.1. Выполнению технологии приготовления 1-х - 3-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН и в соответствии с технологическими картами блюд.

27.2. Хранению, маркировке, обработке и правильном использовании по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

27.3. Выполнению технологии приготовления блюд в соответствии с нормами СанПиН и технологическими картами приготавливаемых блюд.

27.4. Ежедневному проведению С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.

27.5. Выдаче готовой пищи только после снятия пробы.

27.6. Соблюдению времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 3-х часов).

27.7. Соблюдению требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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)».

28. Создать в дошкольном отделении бракеражную комиссию в составе:

Прокопьевой В.Ф., старшего воспитателя;

Книжник Э.М., медицинской сестры;

Поваров: Егоровой А.П.,

Бакатовой М.В.,

Пятницкого П.А., зав. хозяйством.

28.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

28.2. Бракеражной комиссии осуществлять:

- контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверку складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условий хранения продуктов;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- контроль за правильностью составления меню;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд, проверка выхода блюд и разрешения их к выдаче;
- контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проведение органолептической оценки готовой пищи;
- контроль заполнения журнала бракеража готовой кулинарной и другой продукции.

29. Возложить ответственность на завхоза Пятницкого П.А. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

29.1. Обеспечить выдачу работникам пищеблока запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) или маски многоразового использования.

29.2. Обеспечить работников пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

31. Возложить ответственность на воспитателей, классных руководителей 1-9 классов за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- осуществление в части своей компетенции мониторинга организации горячего питания;
- проведение воспитательной работы, мероприятий, направленных на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании,
- обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложений по улучшению горячего питания,
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.
- организацию питьевого режима в группах, классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

32. Утвердить график получения пищи из пищеблока:

Завтрак – I младшая группа – 8.00;
II младшая группа – 8.05;
Средняя группа – 8.10;
Старшая группа – 8.15
Подготовительная к школе группа – 8.20.

2-ой завтрак - все группы в 9.30.

Обед - I младшая группа – 11.40;
II младшая группа – 12.00;
Средняя группа – 12.10;
Старшая группа – 12.20;
Подготовительная к школе группа – 12.30.

Полдник - все группы в 15.00.

Ужин - I младшая группа – 16.50;
II младшая группа – 17.00;
Средняя группа – 17.05;
Старшая группа – 17.10.
Подготовительная к школе группа – 17.15.

33. Утвердить график получения пищи из пищеблока в период полярной ночи:

Завтрак – I младшая группа – 8.00;
II младшая группа – 8.05;
Средняя группа – 8.10;
Старшая группа – 8.15
Подготовительная к школе группа – 8.20.

2-ой завтрак - все группы в 9.30.

Обед - I младшая группа – 11.40;
II младшая группа – 12.00;
Средняя группа – 12.10;
Старшая группа – 12.20;
Подготовительная к школе группа – 12.30.

Полдник - все группы в 15.30.

Ужин - I младшая группа – 16.50;
II младшая группа – 17.00;
Средняя группа – 17.05;
Старшая группа – 17.10.
Подготовительная к школе группа – 17.15.

34. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- бухгалтера Мотовилец Т.И.,
- старшего воспитателя Прокопьевой В.Ф.,
- повара Егоровой А.П.

34.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания, результаты оформлять актом и предоставлять его руководителю не позднее 5 числа следующего месяца.

35. **Кладовщику Николаевой К.Н.** ежемесячно производить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
36. Работникам пищеблока обеспечить через каждые 2 часа и по окончании работы влажные уборки помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств (обработку рабочих поверхностей столов, оборудования, пола, дверных ручек, мебели, раковин, вентелей кранов и др.) дезинфицирующими средствами и использовать их в соответствии с инструкциями производителя в концентрациях для вирусных инфекций.
- 36.1. Посуду для приготовления пищи, столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем (ручным способом) и высушиванием.
- 36.2. Использовать при работе средства индивидуальной защиты (маски и перчатки).
37. **Старшему воспитателю Прокопьевой В.Ф., медицинскому работнику Книжник Э.М.:**
- измерять температуру работников пищеблока два раза в день;
 - фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;
 - не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).
38. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «ООШ № 280»

Е.П. Пятницкая

Рассылка:

1 экз. – в дело;

2 экз. – в бухгалтерию

3 экз. Прокопьева В.Ф., _____

4 экз. Крапива Н.В., _____

5 экз. Макарова Е.Б. _____

6 экз. Николаева К.Н. _____

Приложение № 1
к приказу № 20 от 10.01.2022г.

**Перечень обязанностей ответственного
за организацию питания в МАОУ «ООШ № 280»**

I. ШКОЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

1. Организовать предоставление питания обучающимся:

- принимать заявления от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся платного горячего питания либо бесплатного горячего питания или частичной (полной) компенсации его стоимости;
- собирать документы для предоставления льгот на питание обучающихся;
- формировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания;
- ежегодно закреплять за каждым классом в столовой обеденные столы и доводить эти сведения до классных руководителей;
- сверять ежедневное меню с примерным меню, согласовывать его с директором и размещать в установленном месте.

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- вести ежедневный учет детей, получающих льготное питание;
- осуществлять контроль за посещением детьми столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих блюд;
- ежемесячно готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям, предоставляемых классными руководителями.

3. Вести просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у обучающихся основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для обучающихся, их родителей (законных представителей);
- координировать работу классных руководителей и педагогов по формированию у детей культуры питания.

4. Контролировать качество пищевой продукции:

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;

- вносить директору предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности.

5. Осуществлять контрольные функции:

- взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания и питьевой воды;
- вести документацию по организации питания;
- представлять отчет по питанию детей;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту обеденного зала, готовность линии раздачи, сервировку столов, внешний вид персонала.

II. ДОШКОЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

1. Организовать предоставление питания воспитанникам:

- принимать заявления от родителей (законных представителей) воспитанников о предоставлении воспитанникам льготного питания;
- собирать документы для предоставления льгот на питание;
- сверять ежедневное меню с основным меню.

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
- ежеквартально готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении питания воспитанниками по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых воспитателями групп.

3. Вести просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
- координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания.

4. Контролировать качество пищевой продукции:

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;

- вносить директору предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности.

5. Осуществлять контрольные функции:

- взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания и питьевой воды;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала.

Приложение № 2
к приказу № 20 от 10.01.2022г.

Новые требования СанПиН в порядке организации питания

Требование	Как было		Как стало по новому СанПиН
	Дошкольное отделение	Школа	
Перечень запрещенных для питания детей продуктов	Перечень состоял из 36 позиций	Перечень состоял из 41 позиции	Перечень состоит из 45 позиций (приложение 6)
Продукты-заменители	Можно было заменить восемь продуктов на другие. Продукты заменяли на равноценные по содержанию основного вещества		Перечень состоит из семи видов продуктов. Исключили хлеб, а яблоки заменили на фрукты. Наименование продуктов-заменителей поменяли, установили другую массу. Теперь продукты надо заменять по массе, а не веществу (приложение 12)
Наборы продуктов на одного ребенка	Были рекомендуемые		Стали обязательными минимальными. Вес продуктов изменился (приложение 7)
Суточная потребность в витаминах и пищевых веществах	Были установлены нормы по четырем показателям	Были установлены нормы по 15 показателям	Установили нормы по 17 показателям. Для школы некоторые показатели заменили, например, цинк на калий. Ввели нормы для кадетов (таблица 1 к приложению 10)
Массы порций блюд	Не было требований	Была установлена рекомендуемая масса порций	Требование обязательно. В детском саду установили минимальные и максимальные значения порций.

Требование	Как было		Как стало по новому СанПиН
	Дошкольное отделение	Школа	
		для любых учеников	<p>В школе массу порций скорректировали. Теперь котлета должна весить минимум 90 г, а не 80 г, напиток – 180, а не 200. Изменили наименования приемов пищи, но по смыслу они остались прежними. Например, котлета теперь второе блюдо, а напиток – третье.</p> <p>Определили массу порций для кадетов. Они увеличенные по сравнению с порциями для школьников (таблицы 1 и 2 к приложению 9)</p>
Общие объемы блюд по приемам пищи	Были минимальные и максимальные объемы	Не было требований	Установили минимальные объемы (таблица 3 к приложению 9)
Питьевой режим	Три способа: кулеры и кипяченая вода, бутилированная вода	Два способа: стационарные фонтанчики и расфасованная в бутылки вода	Четыре способа: кулеры и кипяченая вода, стационарные фонтанчики и расфасованная в бутылки вода (п. 8.4)
Питание пищей из дома	Запрещали		Разрешили для длительно болеющих детей и нуждающихся в диетическом питании. Для питания надо создать условия (п. 8.2)
Маркировка разделочного инвентаря	Использовали конкретные обозначения из СанПиН, например нож для сырого мяса маркировали «СМ»		Маркировать инвентарь можно любым способом (п. 3.2)
Использование работниками одноразовых перчаток	Не было требований		Работники обязаны использовать перчатки, когда готовят порцию блюда, делают салаты и закуски. Перчатки надо своевременно менять (п. 3.4)

Требование	Как было		Как стало по новому СанПиН
	Дошкольное отделение	Школа	
Температура блюд	Горячие – от 60 до 65 °С; холодные и напитки – не ниже 15 °С	Горячие – не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные супы и напитки – не выше 14 °С	Температура должна соответствовать требованиям технологических документов (п. 5.2)
Отделка стен	Выкладывали плиткой на высоту от 1,5 м, в заготовочной и душевой – 1,8 м	Выкладывали плиткой на высоту от 1,7 м	Внутренняя отделка должна выдерживать ежедневную уборку моющими и дезсредствами (п. 2.16)
Тара для мытья посуды	Ванны для кухонного инвентаря, кухонной посуды, производственного оборудования. В каждой групповой ячейке ванная для столовой посуды	Ванны для кухонной и столовой посуды	Отдельные ванны для кухонной, столовой посуды, подносов. В производственных цехах отдельные ванны для разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции (п. 3.2)
Питание детей в турпоходах и иных природных условиях	Не были установлены		Определили требования к зонам, которые надо выделить. Установили требования к посуде и инвентарю, дежурству детей (п. 8.7)
Поход работника в туалет в санитарной одежде	Надо было снимать одежду перед тем, как идти в туалет		Одежду можно не снимать, если поверх нее надевать халат (п. 3.4)
Инвентарь для сырой и готовой продукции	Надо было мыть и хранить на рабочих местах		Мыть надо отдельно друг от друга. Хранить также отдельно в производственных цехах (п. 3.2)

Требование	Как было		Как стало по новому СанПиН
	Дошкольное отделение	Школа	
Дети в производственных помещениях пищеблока	Запрещали присутствовать		Можно привлекать детей к мастер-классам по изготовлению пищи, если обеспечить безопасность продуктов и контролировать процесс приготовления (п. 2.24)

Приложение № 3
к приказу № 20 от 10.01.2022г.

Дополнительный перечень запрещенных продуктов

Показатель	Дошкольное отделение	Школа
Исключили из запрещенных	<ul style="list-style-type: none"> • Сливочное масло жирностью ниже 72%; • примечание, что соленая рыба может быть только сельдь, семга, форель; • продукты не домашнего производства, которые принесли на праздник 	<ul style="list-style-type: none"> • Соленую рыбу; • закусочные консервы; • маргарин, если использовать его для выпечки
Добавили в запрещенные	<ul style="list-style-type: none"> • Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди; • фляжный творог; • сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы; • тонизирующие напитки (в том числе энергетические); • жевательную резинку; • холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья; • окрошки и холодные супы; • яичницу-глазунью; • паштеты, блинчики с мясом и с творогом 	<ul style="list-style-type: none"> • Продукты без маркировки; • пищевую продукцию, которая не соответствует техническим регламентам Таможенного союза; • масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое; • соки концентрированные диффузионные; • картофельные и кукурузные чипсы, снеки; • изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в палаточном лагере; • сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности; • молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности; • готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты
Уточнили	<ul style="list-style-type: none"> • Печень, язык и сердце можно использовать только говяжьи; • газированная вода запрещена, даже питьевая 	

Приложение № 4
к приказу № 20 от 10.01.2022г.

Требования к способам питьевого режима

Способ	Требования	
	Общие	Специальные
Стационарные фонтанчики	Нет	Чашу фонтанчика надо ежедневно мыть моющими и дезсредствами
Кулеры	<p>Необходимы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • многоразовые или одноразовые стаканы. Количество должно соответствовать списочной численности детей; • маркированные подносы для чистых и грязных стаканов, тара для сбора использованной одноразовой посуды 	Кулеры нужно установить вдали от прямых солнечных лучей. Мыть согласно инструкции, но не реже одного раза в семь дней, с дезсредствами – не реже одного раза в три месяца
Вода в бутылках		На воду должны быть сертификаты соответствия
Кипяченая вода		<p>Требования к воде:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вылить остатки воды из емкости; • промыть емкость в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополоснуть; • налить чистую холодную проточную воду в емкость; • прокипятить не менее 5 минут; • кипяченую воду охладить до комнатной температуры в емкости, в которой ее кипятили; • выставить воду для детей, отметить время замены в графике; • менять воду через 3 часа

Приложение № 5
к приказу № 20 от 10.01.2022г.

Режим питания воспитанников

Время пребывания в дошкольном отделении, часов	Кратность приемов пищи
До 5	2 – наименование приема пищи определяют по времени нахождения ребенка в дошкольном отделении
8–10	4 – завтрак, второй завтрак, обед и полдник
11–12	5 – завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин

Времени приема пищи дошкольниками

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима группы	
	8–10 часов	11–12 часов
8.30–9.00	Завтрак	Завтрак
10.30–11.00	Второй завтрак	Второй завтрак
12.00–13.00	Обед	Обед
15.30	Полдник	Полдник
18.30	–	Ужин
21.00	–	–

Режим питания школьников

Режим питания	Время нахождения в школе	Количество и наименование приемов пищи
Основной	До 6 часов	Один прием пищи – завтрак или обед
	Более 6 часов	Два приема пищи: – в 1-ю смену – завтрак и обед; – во 2-ю смену – обед и полдник
Для групп продленного дня	До 14:00	Дополнительно к завтраку – обед
	До 17:00–18:00	Дополнительно к завтраку – обед и полдник

Рекомендации по корректировке меню: не было (если было, то какое)

Подпись ответственного работника и дата: _____ / ____ /, 22.01.202__

Подпись директора и дата ознакомления: _____ / ____ /, 22.01.202__

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями ответственного работника: _____ / ____ /, 22.01.202__

Приложение № 7
к приказу № 20 от 10.01.2022г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 280» п. Оленья Губа имени Героя Российской Федерации
Дениса Александровича Опарина
(МАОУ «ООШ № 280»)

10-ти дневное меню приготавливаемых блюд в период (осеннее - зимний, весеннее – летний) _____ года

Возрастная категория: 3 - 7 лет

Длительность пребывания детей в детском саду: 12 часов

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Угле воды		
Неделя 1							
День 1							
завтрак	Каша пшенная молочная жидкая	180	5,9	5,1	26,8	155,7	13
	Масло коровье сливочное порционное	10	1,08	6,5	0,01	61,1	7
	Хлеб пшеничный высшего сорта	20	1,5	0,9	8,9	45,2	107
	Компот из сухофруктов без сахара	190	1,5	0	27	112	83
Итого за завтрак		400	9,98	12,5	62,71	374 (20,4 %)	–

Второй завтрак	Яблоки	100	0,26	0,17	10,41	51	4
	Сок «Овощной микс»	200	1,4	1,4	5,4	48	124
Итого за второй завтрак		300	1,66	1,57	15,81	99 (5,4%)	–
обед	Гороховый суп	180	8,1	4,7	12,8	118,5	456
	Пюре картофельное	130	2,7	3,1	21,1	134,1	3
	Рыба (филе) запеченная	70	6,6	6,4	7,4	108,3	183
	Салат с капустой белокочанной, свежими морковью и огурцами	50	0,9	3,5	5,8	42,2	24
	Хлеб ржаной	50	2,3	1,7	23,3	131,5	23
	Кофейный напиток	180	0,9	2,41	14,6	97,4	31
Итого за обед		660	21,5	21,81	85	632 (34,4%)	–
полдник	Запеканка	150	6,5	5,3	33	157,3	327
	Соус молочный (сладкий)	20	0,6	1,1	3,4	25,4	169
	Кефир	180	3,2	3,8	5,8	102,2	44

Итого за полдник		350	10,3	10,2	42,2	284,9 (15,5%)	–
ужин	Изделия макаронные отварные	130	4,7	6,1	30,7	200,6	73
	Котлеты из куриного филе	70	7	6,4	2,5	97,6	48
	Хлеб пшеничный высшего сорта	60	4,1	1,5	27,8	148,6	107
	Чай без сахара	190	0	0	0,3	1	1
Итого за ужин		450	15,8	14	61,3	447,8 (24,4%)	–
Итого за день:		2160	59,24	60,08	267,02	1837,7 (100,1%)	–
День 2	
Среднее значение за период:		170	54	60	261	1800	–

- Меню должно содержать наименование приема пищи и каждого блюда, вес блюда и количество пищевых веществ, иметь ссылки на рецептуры блюд, указаны неделя, день и итоговые сведения по каждому приему пищи. Наименования блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах (п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Масса порции и объемы блюд должны быть в пределах норматива, указанного в приложении 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а доля и суточная потребность в питательных веществах – приложении 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приложение № 8
к приказу № 20 от 10.01.2022г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 280» п. Оленья Губа имени Героя Российской Федерации
Дениса Александровича Опарина
(МАОУ «ООШ № 280»)

Индивидуальное меню

воспитанника _____ в период (осеннее - зимний, весеннее – летний) _____ года

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование заболевания: _____ (назначение врача от 00.00.202__ № 0000)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
Завтрак	Каша гречневая молочная жидкая	150	5,7	5,4	22,8	162	6.5 а
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	77,7	2316
	Сыр	3	0,8	0,8	0	10,3	76а
	Чай	180	0	0	0,1	0,5	121

Итого за завтрак		363	9,1	7,2	35,7	250,5	—
Обед	
Итого за день:		1160	51	57	238	1437 (98%)	—
День 2							
завтрак
Среднее значение за период:		1200	50	55	240	1437 (100%)	—

Приложение № 9
к приказу № 20 от 10.01.2022г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 280» п. Оленья Губа имени Героя Российской Федерации
Дениса Александровича Опарина
(МАОУ «ООШ № 280»)

Гигиенический журнал сотрудников пищеблока

Начат « 11 » января 20 2__ г.

Окончен « ___ » _____ 20 ____ г.

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.	11.01.21	Петров Василий Ильич	Повар	Петров	Петров	Допущен	Молчанова

2.	11.01.21	Тимофеева Алина Семеновна	Кухонный рабочий	Тимофеева	Тимофеева	Отстранен, температура 37,5°C, рекомендовано обратиться за медицинской помощью	Молчанова
3.	<...>						

Приложение № 10
к приказу № 20 от 10.01.2022г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 280» п. Оленья Губа имени Героя Российской Федерации
Дениса Александровича Опарина
(МАОУ «ООШ № 280»)

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях пищеблока

Начат « 11 » января 20 2__ г.

Окончен « ___ » _____ 20 ____ г.

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц: Январь					
		Дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		11	12	13	14	15	16
1	Кладовая овощей	19 °C/ 50%	20°C/ 53%	19 °C/ 41%	19 °C/ 44%	20°C/ 50%	20°C/ 50%
2	Кладовая продовольственного сырья	21°C/ 41%	21°C/ 44%	20°C/ 45%	20°C/ 47%	20°C/ 50%	20°C/ 52%
3	<...>						

Приложение № 11
к приказу № 20 от 10.01.2022г.

Минимальные среднесуточные наборы продуктов для воспитанников

Минимальные среднесуточные наборы продуктов для воспитанников установлены [таблицей 1](#) приложения 7 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки в нетто г, мл на 1 ребенка	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100

15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Минимальные среднесуточные наборы продуктов для школьников

Минимальные среднесуточные наборы продуктов для дошкольников установлены [таблицей 2](#) приложения 7 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки в нетто г, мл, на 1 ребенка	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350

16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Приложение № 12
к приказу № 20 от 10.01.2022г.

Объемы порций

Блюдо	Масса порций, грамм			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	95	100	100	100

Минимальные суммарные объемы блюд по приемам пищи

Показатели	Минимальные суммарные объемы блюд по приемам пищи, грамм			
	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200