

**Приложение №1**  
**к приказу по МБДОУ № 73**  
**от 11.01.2022 № 9/1-ОД**  
**Об утверждении Порядка организации**  
**питания воспитанников**  
**в МБДОУ № 73**

**Порядок организации питания воспитанников в МБДОУ № 73**

Настоящий порядок организации питания воспитанников в МБДОУ № 73 (далее - Порядок) разработан для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Ростова-на-Дону «Детский сад № 73» (далее-МБДОУ) в соответствии с Федеральным Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 13.07.2020), Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 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» (ред. от 30.12.2020), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 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 02.12. 2020 года), СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и определяет порядок действий сотрудников МБДОУ, участвующих в организации питания воспитанников, по обеспечению необходимых условий для организации качественного питания в МБДОУ.

**Порядок действий сотрудников МБДОУ, участвующих в организации питания воспитанников, по обеспечению необходимых условий для организации качественного питания в МБДОУ.**

***1. Главному бухгалтеру обеспечить:***

1.1. включение в план финансово-хозяйственной деятельности МБДОУ 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 столовой и буфетных в группах необходимой мебелью, оборудованием, инвентарем и посудой (по мере необходимости);

1.2. 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» (ред. от 30.12.2020), 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);

1.3. 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 МБДОУ, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

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

***2. Завхозу обеспечить:***

2.1. соответствие материалов внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока МБДОУ 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 COVID-19, также кожными антисептиками для обработки рук; оборудование служебного помещения пищеблока вешалками для рабочей 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; 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 2.1.4.1074-01; подачу горячей и холодной воды через смесители; выполнение канализационного оборудования в производственных помещениях так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции; 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; 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; 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 пылевлагонепроницаемой защитной арматурой; 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 выполнены из неабсорбирующих материалов; 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 COVID-19 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;

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

2.12. постоянное наличие в санитарных узлах для воспитанников 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 воспитанников и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);

2.16. соблюдение правил личной гигиены;

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;

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 МБДОУ 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 МБДОУ 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. раздельное хранение пищевой продукции от пищевой продукции иного вида и непищевой продукцией в случае, если совместное хранение может привести к загрязнению 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, окон, подоконников, решеток и радиаторов, 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 завхоза 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, отопления, 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 COVID-19 проведение противозидемических 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 COVID-19 для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению;
- 3.23. 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);
- 3.24. производство 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;
- 3.25. корректировку ежедневного меню в случае изменения количества детей (добавление, снятие продуктов питания);
- 3.26. ежедневное ведение ведомости контроля за рационом питания детей; контроль за соответствием количества потребляемой детьми пищевой продукции в пределах не ниже минимальных значений среднесуточных наборов пищевой продукции, определенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 3.27. размещение в доступном для родителей месте (в холле) ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; наличие заполненных бланков меню для родителей для размещения их воспитателями в помещениях групп;
- 3.28. составление индивидуального меню при организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МБДОУ;
- 3.29. соблюдение правил личной гигиены;
- 3.30. 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 МБДОУ или уполномоченным им лицом при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов;
- 4.3. использование отдельного 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 отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем);
- 4.4. 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;
- 4.5. использование кухонной посуды, столов, инвентаря, маркированных в зависимости от назначения любым удобным способом, в соответствии с маркировкой;
- 4.6. применение кухонной посуды и инвентаря одноразового использования в соответствии с маркировкой по их применению, исключение возможности повторного применения одноразовой посуды и инвентаря;
- 4.7. соблюдение условий хранения пищевой продукции в холодильной камере;
- 4.8. ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании на бумажном и (или) электронном носителях;
- 4.9. недопущение:  
-нахождения на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

-размещения на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне складываемой витрины (холодильного оборудования) и реализации с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

-реализации на следующий день готовых блюд;

-замораживания нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

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

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

4.10. 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;

4.11. отбор суточной пробы от каждой партии, приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие в объеме: холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды - поштучно, целиком (в объеме одной порции);

4.12. хранение суточных проб не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.;

4.13. выдачу готовых блюд в соответствии с утвержденным графиком;

4.14. 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 COVID-19 – использование кожных антисептиков для обработки рук;

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

-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 COVID-19 - 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;

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

4.16. 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;

4.17. при организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МБДОУ:

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

-организацию употребления воспитанниками готовых домашних блюд, предоставленных родителями воспитанников, в 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, холодильных шкафов, печей, 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, дверей, выключателей и осветительных приборов; моечных ванн и стеллажей для 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. мытье кухонной посуды в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды, и максимальных температурных режимов; при отсутствии посудомоечной машины мытье посуды ручным способом с обработкой всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

5.4. своевременное информирование заместителя заведующего по АХР 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;

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 COVID-19 проведение противозидемических 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 COVID-19 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 COVID-19 – использование кожных антисептиков для обработки рук;

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

-использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе, а в условиях распространения COVID-19 -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:**

6.1. соответствие санитарного состояния мест для кормления воспитанников 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 столов (промыывание столов для детей и столов для раздачи пищи горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи), стульев; очистку от пыли жалюзийных решеток вытяжных вентиляционных систем по мере загрязнения;

6.2. соответствие санитарного состояния помещения моечной санитарным правилам и нормам (поддержание в надлежащем санитарном состоянии панелей, полов, дверей, выключателей и осветительных приборов; моечных ванн, стеллажей для 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);

6.3. мытье столовых приборов, столовой посуды, чайной посуды, подносов (перед раздачей должны быть вымыты и высушены) в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов; при отсутствии посудомоечной машины мытье посуды ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению; мытье столовой посуды отдельно от кухонной посуды, подносов;

6.4. ежедневное получение питания в соответствии с графиком и организацию питания воспитанников;

6.5. для групп, питание воспитанников которых осуществляется в помещении столовой:

-тщательное мытье рук перед получением и раздачей пищи с использованием средств для мытья рук, в условиях распространения COVID-19 - также кожных антисептиков для обработки рук;

-использование специальной одежды для получения и раздачи пищи (фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи);

-получение в буфет-раздаточной и накрывание на столы порционированных работниками пищеблока блюд;

-исполнение использования деформированной, с дефектами и механическими повреждениями столовой посуды, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;

-сборку посуды со столов;

-в условиях распространения COVID-19 использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток (смену одноразовых масок производить не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению);

-исполнение привлечения воспитанников к получению пищи;



-при организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МБДОУ: предоставление воспитанникам блюд в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МБДОУ; предоставление воспитанникам готовых домашних блюд, предоставленных родителями воспитанников, 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;

-соблюдение правил личной гигиены;

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

6.6. для групп, питание воспитанников которых осуществляется в помещении групповой комнаты:

-тщательное мытье рук перед получением и раздачей пищи с использованием средств для мытья рук, в условиях распространения COVID-19 - также кожных антисептиков для обработки рук;

-использование специальной одежды для получения и раздачи пищи (фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи);

-получение на пищеблоке питания в емкости для пищи, имеющими крышку и соответствующую маркировку, указывающую на групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье);

-подготовку столов до каждого приема пищи (промыть столы горячей водой с моющим средством), стульев, проветривание помещения, сервировку столов в соответствии с приемом пищи;

-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;

-в условиях распространения COVID-19 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);

-недопущение использования деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;

-уборку посуды со столов;

-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);

-использование специальной одежды для мытья посуды (фартук для мытья посуды);

-мытьё кухонной посуды, столовых приборов, столовой посуды, чайной посуды, подносов (перед раздачей должны быть вымыты и высушены) в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов; при отсутствии посудомоечной машины мытьё посуды ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению; мытьё столовой посуды отдельно от кухонной посуды, подносов;

-мытьё столов горячей водой с моющим средством после каждого приема пищи;

-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 жалюзи решеток вытяжных вентиляционных систем по мере загрязнения);

использование специальной одежды для уборки помещений (отдельный халат для уборки помещений);

- 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;
  - 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 COVID-19 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;
  - использование моющих и дезинфицирующих средств, предназначенные 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;
  - 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);
  - использование в условиях распространения COVID-19 для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению;
  - обеспечение санитарных узлов для детей средствами для мытья рук;
  - недопущение привлечения воспитанников к получению пищи с пищеблока;
  - при организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МБДОУ: предоставление воспитанникам блюд в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МБДОУ; предоставление воспитанникам готовых домашних блюд, предоставленных родителями воспитанников, 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;
  - соблюдение правил личной гигиены;
  - своевременное прохождение медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации.
7. Уборщику производственных помещений:
- 7.1. соответствие санитарного состояния служебного помещения для персонала пищеблока санитарным правилам и нормам (поддержание в надлежащем санитарном состоянии панелей, полов, дверей, шкафов для одежды, выключателей и осветительных приборов);
  - 7.2. соответствие санитарного состояния помещения душевой для персонала пищеблока санитарным правилам и нормам (поддержание в надлежащем санитарном состоянии панелей, полов, дверей, поддона);
  - 7.3. соответствие санитарного состояния помещения туалетной комнаты санитарным правилам и нормам (поддержание в надлежащем санитарном состоянии панелей, полов, дверей, унитаза, раковины);
  - 7.4. 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;
  - 7.5. 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 COVID-19 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;

7.6. использование моющих и дезинфицирующих средств, предназначенные 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;

7.7. 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);

7.8. использование в условиях распространения COVID-19 для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.

7.9. соблюдение правил личной гигиены;

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

#### **8. Воспитателям обеспечить:**

8.1. ежедневный контроль за соблюдением младшими воспитателями графика получения питания и соблюдение времени приема пищи; недопущением привлечения младшими воспитателями воспитанников к получению пищи с пищеблока;

8.2. ежедневное размещение для родителей в помещениях групп (раздевальная/приемная комната) ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции (меню готовит кладовщик);

8.3. размещение в доступных для родителей местах рекомендаций по организации здорового питания воспитанников;

8.4. организацию питания воспитанников в столовой (в специально отведенных местах групповых помещений);

8.5. недопущение использования деформированной, с дефектами и механическими повреждениями столовой посуды, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;

8.6. правильную сервировку столов младшими воспитателями; привлечение воспитанников с 3 лет к сервировке столов с целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности;

8.7. недопущение нахождения воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи; раздачу горячих блюд младшим воспитателем до рассаживания воспитанников за столы;

8.7. тщательное мытье рук воспитанниками перед приемом пищи;

8.8. формирование у воспитанников культурно-гигиенических навыков, культуры поведения за столом, положительного отношения к еде с учетом их возрастных особенностей;

8.9. при организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МБДОУ: предоставление младшими воспитателями воспитанникам блюд в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МБДОУ; предоставление воспитанникам младшими воспитателями готовых домашних блюд, предоставленных родителями воспитанников, 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;

8.10. организацию питьевого режима с соблюдением следующих требований:

8.10.1. обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным санитарным правилам и нормам;

8.10.1.1. обеспечение питьевого режима посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи воспитанникам 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;

§10.1.2. 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 воспитанников (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 воспитанникам при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям Технических регламентов;

§10.1.3. 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;

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

-кипятить воду нужно не менее 5 минут;

-до раздачи воспитанникам 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;

§10.1.5. при проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый воспитанник 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 воспитанника;

§11. 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 МБДОУ, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

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

#### **9. Медицинскому персоналу обеспечить:**

9.1. осуществление медицинского контроля за организацией питания воспитанников;

9.2. осуществление медицинского контроля за проведением санитарно-гигиенических, противоэпидемиологических мероприятий; в условиях распространения COVID-19-с учетом требований 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 02.12.2020 г.):

-проведение в условиях распространения COVID-19 работникам пищеблока, как и другим работникам МБДОУ, на входе в МБДОУ 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 МБДОУ 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 COVID-19 контроля за наличием в санитарных узлах для воспитанников и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук; проведением дезинфекции в помещениях МБДОУ 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;

9.3. 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 ноября 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 МБДОУ могут быть переведены на другие виды работ);

9.4. 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;

9.5. осуществление контроля за своевременным и полным прохождением сотрудниками МБДОУ 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);

9.6. проведение занятий с сотрудниками МБДОУ по вопросам организации питания, санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима.

9.7. 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 МБДОУ, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты.

## **10. Старшему воспитателю обеспечить:**

10.1. осуществление контроля за:

-соблюдением графика получения питания и режима питания воспитанников;

-размещением в доступных для родителей местах ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для воспитанников с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

-расстановкой столов и стульев в помещении столовой (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 воспитанников к дежурству по столовой (к сервировке столов);

-организацией работы воспитателей по формированию у воспитанников культурно-гигиенических навыков, культуры поведения за столом, положительного отношения к еде с учетом их возрастных особенностей;

-организацией питьевого режима;

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

10.3. 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 МБДОУ, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

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

11. 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.

12. Сотрудники МБДОУ, участвующие в организации питания воспитанников, несут ответственность за обеспечение воспитанников 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 воспитанников, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания; предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганду принципов здорового и полноценного питания.