Частное учреждение дошкольного образования
«СОЗВЕЗДИЕ БУДУЩЕГО»
614065, Пермский край, г. Пермь, ул. Давыдова, 12, тел.: 295 0 777 (доб. 3)

02.08.2021 №176

Об организации питания
воспитанников ЧУДО «Созвездие будущего»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 г. № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 г. № 28, в целях систематического контроля над качеством питания в ЧУДО «Созвездие будущего», соблюдения технологий приготовления пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания воспитанников ЧУДО «Созвездие будущего» с приложениями.
2. Организовать в ЧУДО «Созвездие будущего» 5-разовое питание в соответствии с утвержденным меню.
3. Всем работникам ЧУДО «Созвездие будущего», деятельность которых связана с организацией питания, строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», (утв. постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 г. № 32), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 г. № 28).
4. Всем работникам ЧУДО «Созвездие будущего», связанным с организацией питания, ежегодно проходить гигиеническую аттестацию на базе ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» по графику.
5. Заместителю директора по учебно-воспитательной работе Фотиной Ю.А. ознакомить с настоящим приказом ответственных сотрудников.
6. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор Е.А. Захарова

С приказом № ____ от _____ _____ г. ознакомлены:

«___»_____ 2021 г. _____ / Стальмакова Н.Д.
«___»_____ 2021 г. _____ / Рахмудинова Н.В.
«___»_____ 2021 г. _____ / Кузнецова Л.В.
«___»_____ 2021 г. _____ / Кучина Н.Д.
«___»_____ 2021 г. _____ / Тутынина Т.Д.
«___»_____2021 г. _____ / Азматова Г.Х.
«___»_____ 2021 г. _____ / Фотина Ю.А.
«___»_____ 2021 г. _____ / Макарова Е.Н.
«___»_____ 2021 г. _____ / Кайгородова А.А.
«___»_____ 2021 г. _____ / Лощинина Е.Н.
«___»_____ 2021 г. _____ / _____
«___»_____ 2021 г. _____ / _____
«___»_____ 2021 г. _____ / _____
«___»_____ 2021 г. _____ / _____
«___»_____ 2021 г. _____ / _____

«___»_____ 20___ г. _____ / _____
«___»_____ 20___ г. _____ / _____
«___»_____ 20___ г. _____ / _____
«___»_____ 20___ г. _____ / _____
«___»_____ 20___ г. _____ / _____
«___»_____ 20___ г. _____ / _____
«___»_____ 20___ г. _____ / _____
«___»_____ 20___ г. _____ / _____

УТВЕРЖДЕНО

директор ЧУДО «Созвездие будущего»
_____ Е.А. Захарова

№ _____ от «___»_____г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников ЧУДО «Созвездие будущего»

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников, работников (далее – Положение) ЧУДО «Созвездие будущего» (далее – детский сад), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 г. № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 г. № 28 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих детский сад, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в детском саду.

1.2.Основными задачами организации питания воспитанников в детском саду являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, удовлетворяющим физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд; адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.
- учет индивидуальных особенностей обучающихся (для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании – при их наличии);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

Организация питания воспитанников возлагается на детский сад.

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Условия организации питания

2.2.1. Для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции в детском саду выделены производственные помещения. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Не допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.
Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.
2.2.2.Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды.
2.2.3.Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной группового помещения.
2.2.4. При наличии в дошкольном образовательном учреждении детей, имеющих рекомендации по лечебному и/или диетическому питанию, в меню могут включаться блюда диетического питания в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.
2.2.5. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной из дома. Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведенном помещении или месте.
2.2.4. В детском саду должен быть разработан и утвержден порядок организации питания обучающихся (график выдачи готовых блюд, график выдачи кипяченой питьевой воды, режим приема пищи, правила мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).
2.2.5. Закупка и поставка продуктов питания в детском саду осуществляется в порядке заключения договоров с поставщиками.
2.2.6.Объемы закупки и поставки продуктов питания определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и с разработанным меню.
2.2.7. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- Положение об организации питания;
- приказ о бракеражной комиссии;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие их безопасность и качество;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (при необходимости);
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график выдачи готовых блюд;
- график смены кипяченой воды;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (работники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- договоры на поставку продуктов питания;

- программу производственного контроля с применением принципов ХАССП и документы, журналы к нему;
- книга учета материальных ценностей.

3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевого режима

3.1. Обязательные приемы пищи

3.1.1.В детском саду питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей (при их наличии), нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований содержащихся в приложениях N 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В детском саду исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

3.1.2. Питание обучающихся предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно в соответствии с 10 либо 20- дневным меню, составленным с учетом рекомендуемых суточных норм питания в детском саду для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), установленной формы (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.1.3. Всем обучающимся предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для детей, находящихся в детском саду в режиме полного дня (12 часов) организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

3.1.4. Время приема пищи обучающимися определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.5. Обучающемуся предоставляется питание только при непосредственном нахождении его в детском саду.

3.1.6. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20). При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.1.7.На основании утвержденного 10- либо 20-дневного меню в детском саду ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для обучающихся каждой возрастной группы.

3.2.Работа по организации питания воспитанников в группах

3.2.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2.2. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.2.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.2.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.2.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

3.2.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;

- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДОУ блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.2.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.3. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей, в том числе размещает в доступных для родителей местах (холле, групповой ячейке) следующую информацию:

-ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

-рекомендации по организации здорового питания детей.

3.4. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

3.2. Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается двумя способами: кипяченой или упакованной питьевой водой.

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»: п. 8.4.5.Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям 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, 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 организацией в произвольной форме.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.2.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок 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 ребенка.

3.2.4. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в детском саду

4.1.При поставке продуктов питания в детский сад поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: счет-фактура, товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком

(продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции должна сохраняться до окончания использования продукции.

4.2.Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

4.3.При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

4.4.Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

4.5.Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

4.6.Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

4.7.Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

4.8.Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.9.Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Оборотная тара после доставки продуктов сразу возвращается поставщику. Обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

5. Контроль за организацией питания в детском саду

5.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем.

5.2. Общий контроль за организацией питания в детском саду, соблюдение порядка организации питания воспитанников в соответствии с настоящим Положением осуществляют руководитель детского сада, сотрудники пищеблока, младшие воспитатели, члены бракеражной комиссии, действующие на основании Положения о бракеражной комиссии, сестра-хозяйка, медицинские работники, бухгалтерия:

5.2.1. Бухгалтерия учреждения осуществляет:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 10- или 20- дневным меню;
- контроль исполнения заключенных договоров на поставку продуктов питания;
- расчет и оценку использования на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежедневно).
5.2.2. Сестра-хозяйка учреждения осуществляет:
- своевременное составление первичных заявок;
- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- контроль целостности упаковки продуктов;
- контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
- соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания;
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно).
5.2.3. Сотрудники пищеблока осуществляют:
- контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;
- контроль за санитарным состоянием пищеблока;
5.2.4. Бракеражная комиссия осуществляет:
- контроль работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно), контроль наличия маркировки на посуде;
- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, проверку качества поступающей продукции, соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации в целях предотвращения пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за работой пищеблока, проверку его санитарного состояния, контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, проверку складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания;
- контроль полноты вложения продуктов в котел, соблюдения санитарных норм при приготовлении и выдаче блюд, соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам, выхода готовой продукции;
- контроль разнообразия блюд и соблюдение цикличного меню;
- бракераж готовой продукции - органолептическую оценку блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
- отбор и хранение суточных проб.
5.2.5. Младшие воспитатели групп ЧУДО «Созвездие будущего» обязаны:
- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие салфеток, столовых приборов в соответствии с возрастом детей и пр.);
- осуществлять раздачу пищи только при отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом личностных особенностей и/или заболеваний;
- не оставлять детей без присмотра во время приема пищи;
- получать готовые блюда в специально промаркированные емкости;
- использовать спецодежду при организации питания детей;
- соблюдать питьевой режим в группах.

6. Организация питания работников детском саду

6.1. В детском саду для работников составляется отдельное меню-требование.

6.4.Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва предоставляемого для отдыха и питания согласно Правил внутреннего трудового распорядка работников.

7. Меры по улучшению организации питания

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала наблюдательного совета и родительской общественности;
- проводит мониторинг организации питания.

8. Ответственность

8.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью обучающихся, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законам

Приложение 1
к приказу №_____ от _____ _____ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧУДО «Созвездие будущего»
_____ Е.А. Захарова
«_____» _____ _____ г.

ГРАФИК ВЫДАЧИ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ В ГРУППЫ

№ группы	время выдачи воды
№1 (ясельная)	8.05
№2 (1я младшая)	8.10
№3 (2я младшая)	8.15
№4 (средняя, старшая)	8.20
№5 (подготовительная)	8.25
№1 (ясельная)	11.05
№2 (1я младшая)	11.10
№3 (2я младшая)	11.15
№4 (средняя, старшая)	11.20
№5 (подготовительная)	11.25
№1 (ясельная)	14.05
№2 (1я младшая)	14.10
№3 (2я младшая)	14.15
№4 (средняя, старшая)	14.20
№5 (подготовительная)	14.25
№1 (ясельная)	17.05
№2 (1я младшая)	17.10
№3 (2я младшая)	17.15
№4 (средняя, старшая)	17.20
№5 (подготовительная)	17.25

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 8.4.5.Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям 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, 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 организацией в произвольной форме.

Согласовано:
Врач –педиатр _____/ Стальмакова Н.Д.

ГРАФИК СМЕНЫ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ
_____2022 г.

Дата	Время смены кипяченой воды	Подпись ответственного лица
Понедельник _____	8.00	
	11.00	
	14.00	
	17.00	
Вторник _____	8.00	
	11.00	
	14.00	
	17.00	
Среда _____	8.00	
	11.00	
	14.00	
	17.00	
Четверг _____	8.00	
	11.00	
	14.00	
	17.00	
Пятница _____	8.00	
	11.00	
	14.00	
	17.00	
Дата	Время смены кипяченой воды	Подпись ответственного лица
Понедельник _____	8.00	
	11.00	
	14.00	
	17.00	
Вторник _____	8.00	
	11.00	
	14.00	
	17.00	
Среда _____	8.00	
	11.00	
	14.00	
	17.00	
Четверг _____	8.00	
	11.00	
	14.00	
	17.00	
Пятница _____	8.00	
	11.00	
	14.00	
	17.00	

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧУДО «Созвездие будущего»
_____Е.А. Захарова

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ

группы	завтрак	2-й завтрак	обед	полдник	ужин
Группа №2	8.35	9.50	11.40	14.45	16.45
Группа №3	8.45	9.55	12.00	14.50	16.50
Группа №4	8.50	9.55	12.10	14.50	17.00
Группа №5	8.50	9.55	12.15	14.55	17.05