

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 59 «ЯГОДКА»

ПРИКАЗ

30.03 2021г.

г. Тамбова

№ 97

Об организации питания воспитанников в дошкольном учреждении в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

В соответствии с новым СанПиН 2.3./2.4.3590-20, с целью выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания воспитанников, в связи с изменением количественных объемов порций воспитанников детского сада, в целях обеспечения качественного полноценного питания воспитанников образовательного учреждения ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Ответственный: Нехорошева Наталия Геннадьевна, шеф-повар;

2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с - «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1-3-х лет и от 3 лет до 7 лет, посещающих ДООУ с пребыванием в режиме 8-10 часа»;

3. Ввести с 30.03.2021 10 - дневное примерное меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет;

4. Утвердить следующий перечень журналов для организации питания воспитанников:

-гигиенический журнал (сотрудники). Ответственный за ведение журнала шеф-повар Нехорошева Н.Г.;

-журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Ответственный за ведение журнала шеф-повар Нехорошева Н.Г.;

-журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Ответственный за ведение журнала кладовщик Рюмина Н.В.;

-журнал бракеража готовой пищевой продукции. Ответственный за ведение журнала шеф-повар Нехорошева Н.Г.;

-журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Ответственный за ведение журнала шеф-повар Нехорошева Н.Г.;

-журнал здоровья (сотрудники). Ответственный за ведение журнала шеф-повар Нехорошева Н.Г.;

-журнал витаминизации третьих блюд. Ответственный за ведение журнала шеф-повар Нехорошева Н.Г.;

-журнал учета обработки биологических отходов. Ответственный за ведение журнала шеф-повар Нехорошева Н.Г.;

-журнал учета проведения генеральных уборок пищеблока. Ответственный за ведение журнала шеф-повар Нехорошева Н.Г.;

5. Вести форму журналов по организации питания в соответствии с новым СанПиН 2.3./2.4.3590-20

6. Изменения в рацион питания детей разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ и в следующих случаях при недопоставке продуктов питания, изменения количества питающихся или других форс-мажорных обстоятельствах (аварийные ситуации на пищеблоке, отключение электроэнергии, водоснабжения и т.п.).

7. Обеспечивать оформление изменений соответствующими документами (приказ, акт, претензия и др.);

8. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

8.1. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- проставлять количество позиций используемых продуктов;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.

8.2. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

8.3. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 10.00.

8.4. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

9. Ответственным за организацию питания Нехорошевой Н.Г. осуществлять контроль:

- за снятие и хранение суточных проб;

- за режимом мытья посуды, производственных помещений;

- за проведение текущей, генеральной уборки помещений;

- за гигиеническое обучение и воспитание персонала;

- усилить контроль при заключении договоров поставок продуктов питания, предусмотреть проведение лабораторных исследований в соответствии с программой производственного контроля.

10. Светиковой Н.В., заведующим хозяйством проводить инструктаж по охране труда и технике безопасности с работниками кухни;

11. Строго соблюдать Выжановой Л.Ю., кладовщик:

- своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов;

- мониторинг цен на продукты питания (товары, услуги); за подготовку договоров с поставщиками продуктов;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика в лице экспедитора.

- выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим не позднее 16.30 предшествующего дня, указанного в меню;

- своевременно осуществлять регистрацию ветеринарных сертификатов продукции животного происхождения через федеральную государственную информационную систему «Меркурий»;

12. Старшему воспитателю Юрьевой Ю.А. подготовить информационный материал (стенды, передвижные выставки, папки с материалом) для родителей в срок до 09.04.2021 г.:

- по профилактике инфекционных и не инфекционных пищевых заболеваний;

- по формированию принципов здорового питания;

- по рекомендациям организации питания в домашних условиях;

- продолжить ведение на сайте образовательного учреждения рубрику «Питание»

13. Настоящий приказ распространяет свое действие с 30.03.2021 года.

14. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Заведующий



И.В. Пугнер

С приказом ознакомлены:

Нехорошева Н.Г.

Светикова Н.В.

Юрьева Ю.А.

Выжанова Л.Н.

Выжанова Л.Ю.