

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Наукоград»

ПРИКАЗ

12.04.2024

№ 139-ОД

г. Чусовой

**Об организации питания
обучающихся в 2024-2025 уч. году**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2, Договора от 12.03.2024г. № 32413304825 на оказание услуг по организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад «Наукоград» с ИП Пикулева Н.Н.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Ответственный – ИП Пикулева Н.Н. (по согласованию).
2. Осуществлять питание в соответствии с утвержденным ИП Пикулевой Н.Н. и согласованным МАДОУ «Детский сад «Наукоград» меню с соблюдением сезонности с учётом выполнения норм среднесуточного набора пищевой продукции и натуральных норм питания.
3. Обеспечить размещение следующей информации о питании в групповых ячейках:
Ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием:
 - наименования приёма пищи
 - наименования блюда
 - массы порции
 - калорийности порции. Ответственный – ответственные за организацию питания помощники воспитателя Т.А.Зорина, Н.А. Плотникова, О.Ш. Провкова, Олюнина Е.П.
4. Обеспечить размещение рекомендаций по организации здорового питания детей. Ответственный – ответственные за организацию питания помощники воспитателя Т.А.Зорина, Н.А. Плотникова, О.Ш. Провкова, Олюнина Е.П.
5. Обеспечить соблюдение питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды в соответствии с инструкцией. Ответственный за кипячение и график смены воды – ИП Пикулева Н.Н, за график смены воды на группах – ответственные за

организацию питания помощники воспитателя Т.А. Зорина, Н.А. Плотникова, О.Ш. Провкова, Олюнина Е.П.

6. Обеспечить контроль и ежедневное ведение следующих журналов:

6.1. Гигиенический журнал сотрудников (Приложение 1) Ответственные: Пищеблок, склад – ИП Пикулева Н.Н.; помощники воспитателя, работающие с пищевой продукцией – ответственные за организацию питания помощники воспитателя Т.А. Зорина, Н.А. Плотникова, О.Ш. Провкова, Олюнина Е.П.

6.2. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2) Ответственные: Пищеблок, склад – ИП Пикулева Н.Н.

6.3. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3) Ответственные: Пищеблок, склад – ИП Пикулева Н.Н.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4) ответственные - ответственные за организацию питания помощники воспитателя Т.А.Зорина, Н.А. Плотникова, О.Ш. Провкова, Олюнина Е.П.

6.4. Журнал бракеража скоропортящейся продукции (приложение 5) – ответственные – ИП Пикулева Н.Н.

6.5. Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 6) – ИП Пикулева Н.Н.

7. Обеспечить неукоснительное исполнение санитарных норм и правил, требований соответствующих технических регламентов при приёмке, хранении, продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, ответственные – кладовщики ИП Пикулевой Н.Н.

8. Обеспечить неукоснительное соблюдение норм и правил при обработке продовольственного (пищевого) сырья и изготовления из него блюд, ответственные – повара, кухонные работники ИП Пикулевой Н.Н.

9. Обеспечить неукоснительное соблюдение санитарных норм и правил при обработке посуды и инвентаря, ежедневной уборке помещений. Ответственные – пищеблок, склад – ИП Пикулева Н.Н., групповые ячейки - ответственные за организацию питания помощники воспитателя Т.А.Зорина, Н.А. Плотникова, О.Ш. Провкова, Олюнина Е.П.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Ознакомлены



Н.И. Кошелева

Гигиенический журнал (сотрудники)

| № 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) <i>(допущен/отстранен)</i> | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
|-------|------|--|-----------|---|---|---|--|
| 1. | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | |

Приложение 2

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

| Наименование производственного помещения | Наименование холодильного оборудования | Температура в градусах Цельсия | | | | | |
|--|--|--------------------------------|---|---|---|-------|----|
| | | месяц/дни: (ежедневно) | | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | | 30 |
| | | | | | | | |

Приложение 3

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

| N п/п | Наименование складского помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) | | | | | |
|-------|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | | | |

Приложение 4

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|---|--|-------------------------------------|--|------------|
| | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------|---------|----------------|--------------|-----------|---|--|---|--|-----------------------------------|-----------------------------|------------|
| Дата и час, поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | дата выработки | изготовитель | поставщик | количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт) | номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки, поступившего родовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание |
| | | | | | | | | | | | | |

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

| п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12 | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | | | | | В среднем за неделю (10 дней) | Отклонение от нормы в % (+/-) |
|-----|---------------------------------------|---|---|---|---|-----|---|-------------------------------|--------------------------------------|
| | | | 1 | 2 | 3 | ... | 7 | | |
| | | | | | | | | | |

Рекомендации по корректировке меню: