

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад «Планета детства»

(МАДОУ «Детский сад «Планета детства»)

ПРИКАЗ

21.08.2024

№ 183

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 марта 2024г. № 32413304992 на оказание услуг по организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад «Планета детства» с ИП Пикулева Н. Н.

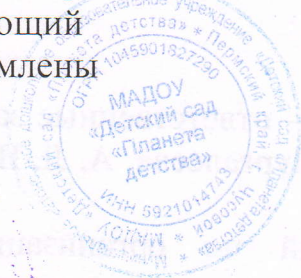
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Ответственный – ИП Пикулева (по согласованию)
2. Осуществлять питание в соответствии с утвержденным ИП Пикулева и согласованным МАДОУ «Детский сад «Планета детства» 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 Ф. К. Нургалева, А. Л. Шейкина, Д. С. Кудрявцева.
4. Обеспечить размещение рекомендаций по организации здорового питания детей. Ответственный – ответственные за организацию питания помощники воспитателя Ф. К. Нургалева, А. Л. Шейкина, Д. С. Кудрявцева.
5. Обеспечить соблюдение питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды в соответствии с инструкцией. Ответственный за

кипячение и график смены воды – ИП Пикулева, за график смены воды на группах – ответственные за организацию питания помощники воспитателя Ф. К. Нургалева, А. Л. Шейкина, Д. С. Кудрявцева. Обеспечить контроль и ежедневное ведение следующих журналов

- 5.1. Гигиенический журнал сотрудников (Приложение 1)
Ответственные: Пищеблок, склад – ИП Пикулева; помощники воспитателя, работающие с пищевой продукцией – ответственные за организацию питания помощники воспитателя Ф. К. Нургалева, А. Л. Шейкина, Д. С. Кудрявцева.
- 5.2. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2) Ответственные: Пищеблок, склад – ИП Пикулева.
- 5.3. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3) Ответственные: Пищеблок, склад – ИП Пикулева.
- 5.4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4) ответственные - ответственные за организацию питания помощники воспитателя Ф. К. Нургалева, А. Л. Шейкина, Д. С. Кудрявцева.
- 5.5. Журнал бракеража скоропортящейся продукции (приложение 5) – ответственные – ИП Пикулева.
- 5.6. Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 6) – ИП Пикулева.
6. Обеспечить неукоснительное исполнение санитарных норм и правил, требований соответствующих технических регламентов при приёмке, хранении, продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, ответственные – кладовщики ИП Пикулева.
7. Обеспечить неукоснительное соблюдение норм и правил при обработке продовольственного (пищевого) сырья и изготовления из него блюд, ответственные – повара, кухонные работники ИП Пикулева.
8. Обеспечить неукоснительное соблюдение санитарных норм и правил при обработке посуды и инвентаря, ежедневной уборке помещений. Ответственные – пищеблок, склад – ИП Пикулева, групповые ячейки - ответственные за организацию питания помощники воспитателя Ф. К. Нургалева, А. Л. Шейкина, Д. С. Кудрявцева, ИП Пикулева.
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий
Ознакомлены



Л. И. Макарова

Л. И. Макарова

			качества готовых блюд	изделия		онных блюд	

Приложение 5

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступ- ления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выра- ботки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищев продукта (декларация о соответствии свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы)	Результаты органолепт ической оценки, поступившего продукта в ответствен ного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение 6

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:
