

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Планета детства»

(МАДОУ «Детский сад «Планета детства»)

ПРИКАЗ

03.02.2025

№ 16

г. Чусовой

Об организации питания обучающихся в 2025 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 27 января 2025г. № 32414378315 на оказание услуг по организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад «Планета детства» с ИП Пиккулева Н. Н.

ПРИКАЗЫВАЮ:

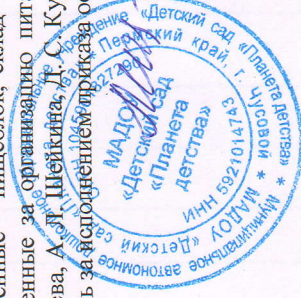
1. Организовать питание посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Ответственный – ИП Пиккулева (по согласованию)
2. Осуществлять питание в соответствии с утвержденным ИП Пиккулева и согласованным МАДОУ «Детский сад «Планета детства» меню с соблюдением сезонности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

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

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

Заведующий
Ознакомлены

Л. И. Макарова



Приложение 1.

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний 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/отсутствует)	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	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6
п/п							

Приложение 4

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки	Разрешение к реализации блюда, кулинарного	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порции	Примечание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	-------------------------------------	--	-------------------------------------	-------------------------------	------------

					качества готовых блюд	изделия		онных блюд	
									Приложение 5

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подвешенного на стенке	Результаты органолептического осмотра	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фасовки	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение 6

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

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

Рекомендации по корректировке меню:
