

ПРИКАЗ

от 09.01.2025.

№ 01-21 /15

Об организации питания воспитанников
в МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая»

В целях обеспечения полноценного питания воспитанников МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая», в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Медицинской сестре, ответственной за организацию питания в МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая»
 - 1.1. Ежедневно размещать меню для родителей (на стенде) и сайте МБДОУ.
 - 1.2. Ежедневно делать меню-раскладку и утверждать руководителем МБДОУ.
 - 1.3. При отсутствии основных продуктов осуществлять замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены.
 - 1.4. Осуществлять проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.
 - 1.5. Осуществлять ежедневный забор суточной пробы готовой продукции, контролировать условия хранения проб, и сроки хранения.
 - 1.6. Ежемесячно подсчитывать калорийность пищи, удельный вес белков, жиров, углеводов в пище, выполнение норм употребления воспитанниками овощей, фруктов, молочных продуктов, мучных изделий и т.д.
 - 1.7. Контролировать осуществление кулинарной обработки и вкусовые качества пищи.
 - 1.8. Снимать пробу пищи, делать органолептическую оценку готовых блюд и давать разрешения к выдаче.
 - 1.9. Осуществлять контроль соблюдения технологического процесса приготовления 1-х, 2-х, 3-х блюд, приготовления салатов.
 - 1.10. Контролировать выдачу готовой продукции только после снятия пробы.

- 1.11. Контролировать соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
- 1.12. Осуществлять контроль санитарного состояния пищеблока, складских помещений, оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их санобработки.
- 1.13. Осуществлять контроль наличия необходимой документации на поставляемые продукты питания.
- 1.14. Осуществлять контроль хранения продуктов питания в складских помещениях МБДОУ, температурные режимы холодильного оборудования.
- 1.15. Осуществлять контроль санитарного состояния спецавтотранспорта по доставке продуктов питания: внешний вид транспорта, условия доставки согласно СанПиН (особое внимание уделить соблюдению температурных режимов).
- 1.16. Контролировать наличие у водителей-экспедиторов документа о прохождении ими медосмотра, а также справки о санобработке спецавтотранспорта.
- 1.17. Осуществлять контроль доведения норм питания воспитанников.
- 1.18. Осуществлять контроль питьевого режима воспитанников (строгое соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил).
- 1.19. Осуществлять контроль осуществления дезинфекции воздушной среды пищеблока и групповых помещений, с использованием приборов для обеззараживания воздуха.
- 1.20. Осуществлять контроль качества мойки и дезинфекции столовой и кухонной посуды, согласно утверждённых инструкций.
- 1.21. Осуществлять контроль использования СИЗ.
- 1.22. Обеспечить неукоснительное соблюдение мероприятий по предупреждению распространения острых кишечных инфекционных заболеваний среди воспитанников.
- 1.23. Организовать работу работников пищеблока, помощников воспитателя в средствах индивидуальной защиты.
- 2.24. Осуществлять контроль бесперебойной работы холодильно - технологического оборудования, оснащением пищеблока кухонным инвентарём, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами
- 2.25. Обеспечить ежедневный контроль за организацией, качеством, режимом питания детей, принимать продукты питания, продовольственное сырьё только гарантированного качества (наличие соответствующих документов на продукты питания, подтверждающих их качество, документов на транспортировку товара, медицинских книжек водителей), а также обеспечить своевременный контроль деклараций о соответствии в данных Национальной части единого реестра зарегистрированных деклараций о соответствии, оформленных по единой форме, размещённых Федеральной службой по аккредитации РОСАКРЕДИТАЦИИ на сайте <http://fsa.gov.ru>.

1.26. Организовать внеплановое изучение постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методических рекомендаций организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, утверждённые Главным государственным санитарным врачом РФ от 02.03.2021г., методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020г., методических рекомендаций «Родительский контроль за организацией горячего питания детей общеобразовательных организаций» МР 2.4.0180-20», методических рекомендаций организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях в РК, утверждённых совместным приказом Министерства образования, науки и молодёжи РК, утверждённых совместным приказом Министерства образования, науки и молодёжи РК и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 07.04.2021г. № 565/64, Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, утверждённого приказом Министерства образования, науки и молодёжи Республики Крым от 18.05.2022г. № 798.

2.Кладовщику, ответственному за организацию питания в МБДОУ:

2.1.Осуществлять контроль своевременности доставки продуктов питания, и условий доставки их.

2.2.Принимать молочную продукцию строго после маркировки средствами идентификации.

2.3.Осуществлять приём продуктов питания у поставщиков только при наличии всей необходимой документации (накладной, ветеринарной справки – молочная и мясная продукция, декларации соответствия, наличия маркировки на упаковке и т.д.).

2.4.При приёме продуктов питания следить за внешним видом товара, упаковки.

2.5.При приёме овощей, фруктов обращать внимание на наличие гнили.

2.6.При приёме круп обращать особое внимание на отсутствие насекомых в упаковке.

2.7.Хранить продукты питания строго в отведённом для этого месте (складские помещения).

2.8.Соблюдать условия хранения продуктов питания, согласно СанПиН (температурный режим, влажность в складских помещениях). Сыпучие продукты должны храниться только на стеллажах.

2.9.При хранении продуктов питания (холодильное оборудование, стеллажи и т.д.), строго соблюдать товарное соседство.

[illegible]