

Российская Федерация
Камчатский край
Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Ягодка»
Юридический/фактический адрес: 688824 Камчатский край, Олюторский
район, с.Средние Пахачи, ул.Центральная,46
ОГРН 1068282003206 ИНН 8201009216 КПП 820101001;
E-mail: MBDOU-yagodka@mail.ru

Приказ № 14 от 12.11.2021

«Об организации питания воспитанников в 2021-2022 учебном году»

На основании Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» , СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях обеспечения воспитанников МКДОУ детского сада «Ягодка» полноценным питанием, охраны их здоровья и соблюдения финансовой дисциплины, во исполнении законодательства в части организации питания детей в ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным лицом за организацию и осуществление контроля горячего питания воспитанников МКДОУ детского сада «Ягодка» и.о медицинской сестры Л.В Япкийнину.
2. Ответственному лицу за организацию питания обеспечить контроль:
 - соблюдения нормативов финансовых затрат на организацию питания воспитанников, соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной

инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», санитарного состояния пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки»;

- организации поставок продуктов питания на пищеблок, наличие соответствующих разрешительных документов-накладных с указанием цены товара, сертификатов соответствия, удостоверения качества;
- хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- изготовления и использования в питании рекомендованных продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;
- выполнение натуральных норм и соблюдение дневного рациона;
- соблюдения персонала пищеблока санитарных правил и правил личной гигиены, своевременного прохождения медицинских осмотров;
- снятием пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче бракеражной комиссией;
- ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- Воспитателям:
 - проводить санитарно-просветительскую работу с сотрудниками и родителями воспитанников по вопросам питания, профилактику йод дефицита и гиповитаминозов; витаминизацию блюд, соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, т.е. калорийность рациона воспитанников.
 - предоставлять на информационном стенде для родительской общественности ежедневное меню;
 - предоставлять отчётную документацию и информацию по организации питания руководителю.
 - обеспечение приёма пищи детьми;
 - выполнение требований СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов

социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

- Заведующей хозяйством, А.Ю Котгир следить за качеством поставляемых продуктов, срокам их реализации в соответствии с сертификатами и удостоверениями качества и безопасности продуктов;

- обеспечить строгое соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

При приемке поступающих на пищеблок МКДОУ детского сада «Ягодка» продовольственных товаров и сырья;

- усилить и обеспечить контроль в части организации поставок продуктовых товаров, продукты на момент поставки должны иметь соответствующие разрешительные документы – накладные с указанием цены товара. Сертификаты соответствия, удостоверения качества;

- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

- работу с поставщиками продуктов;

- бесперебойной работой холодильно-технологического оборудования, оснащением кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.

5. Повару Е.Э Кергувье осуществлять-хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические

требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», принимать меры по недопущению изготовления и использования в питании воспитанников не рекомендованных продуктов, готовых блюд и изделий.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая МКДОУ детский сад «Ягодка» _____ Н.В Тнагиргина

С приказом ознакомились:

