Частное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 131» открытого акционерного общества
«Российские железные дороги»

ПРИКАЗ

от «11» января 2021 г. № 5

«Об организации питания»

В соответствии с требованиями Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и с целью контроля организации питания воспитанников, посещающих частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 131 открытого акционерного общества «Российские железные дороги»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню», установить четырехразовое питание СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п8.1.4.

2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего учреждением

– Заведующий приказом назначает ответственных за организацию питания по адресам учреждения.

– Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания на производственных совещаниях, родительских собраниях, Педагогическом совете и.т.д.;

– Контролирует соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при организации питания воспитанников учреждения;

– Утверждает Примерное 10-дневное меню СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3.

3. Утвердить график выдачи с пищеблока блюд, график смены кипяченой воды:

4. Вносить в рацион питания изменения, в связи с непредвиденными обстоятельствами возможно только с разрешения заведующего дошкольным образовательным учреждением и с соблюдением требований 1 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.4.

5. Организацию питания на группах осуществлять согласно утвержденного графика приема пищи.

6. Старшей медицинской сестре:

– Осуществлять контроль санитарного состояния пищеблока в соответствии с требованиями Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 2.4.3648;

– Контролировать ведение документации по организации питания;

– Контролировать выполнение требований по организации питьевого режима СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.4

– Контролировать выполнение программы производственного контроля;

– Контролировать своевременность прохождения работниками плановых медицинских осмотров Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.21;

– Проводить анализ выполнения норм продуктов питания, подсчет калорийности, ведение накопительной ведомости в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 7, 9, 10;

7. Заведующему складом:

– Осуществлять бракераж поступающих продуктов питания;

– Обеспечивать своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество и качество получаемых от поставщиков;

– Контролировать наличие документов, подтверждающих качество поставляемой продукции, запрашивать документы по обработке транспорта и документы (санитарная книжка) экспедитора в соответствии с Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.2. п3.14;

– Обнаруженные некачественные продукты и их недостача оформлять актом, который подписывается одним из членов членами бракеражной комиссии и представителем поставщика в лице экспедитора;

– Обеспечивать сохранность и хранение продуктов питания в соответствии с требованиями Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20;

– Проводить визуальную оргалептическую проверку доброкачественности продуктов с занесением данных в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции склада;

– Производить выдачу продуктов питания на пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню;

– Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 текущего дня;

– Проводить ежемесячно выверку остатков продуктов питания с бухгалтером учреждения;

– Взаимодействовать с поставщиками, поставляющими пищевые продукты, своевременно направлять заявку на поставку продуктов;

– Осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием склада;

– Следить за исправностью и своевременной поверкой весов, холодильного оборудования склада Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, п3.8;

– Знать и не осуществлять заявку на продукты запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.9;

– Вести журнал учета температурного режима холодильного оборудования; учета температуры и влажности, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции склада;

– Выполнять требования Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 к ведению документации.

8. Поварам:

– Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, п 2.8,;

– Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

– Соблюдать график выдачи готовой продукции в соответствии с нормой выдачи по возрасту и количеству детей в группе и требованиями Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 10;

– Выдавать готовую пищу с пищеблока только с разрешения ответственного за организацией питания или члена бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции;

– Не хранить личные вещи в производственных цехах пищеблока Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, п 2.23, п3.4;

– Следить за маркировкой кухонного оборудования и инвентаря;

– Производить закладку основных продуктов в присутствии одного из членов бракеражной комиссии в соответствии с графиком:

6.30 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для завтрака;

7.00 – масло в кашу, сахар для завтрака;

10.30 – тесто для выпечки;

10.00 – 10.30 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

10.30 – масло во 2 блюдо, сахар в третье блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

– Содержать в чистоте помещение пищеблока, соблюдать график уборки пищеблока;

– Выполнять требования санитарных правил к оборудованию и содержанию пищеблока, правил личной гигиены, (использовать одноразовые перчатки Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, п3.4. 3.10. 4.5, 4.6;

– Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п8.1.10.

9. Воспитателям:

– Соблюдать требования при организации питания детей в данной возрастной группе;

– Контролировать организацию питьевого режима воспитанников на группе;

– Проводить образовательную работу с воспитанниками и родителями (законными представителями) по формированию культурно-гигиенических навыков, правил здорового питания.

10. Младшим воспитателям:

– Соблюдать нормы выдачи порций в соответствии требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 9;

– Выполнять требования безопасности при раздаче готовых блюд;

– Выполнять требования санитарных правил к оборудованию и содержанию буфетных, правил личной гигиены, использовать одноразовые перчатки Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, п3.4, 3.10, 4.5, 4.6.

Заместителю по АХР:

– Контролировать взаимодействие учреждения с поставщиками продуктов питания, заключать договора на поставку продуктов питания;

– Организует мероприятия по дезинсекции и дератизации СП 2.4.3648-20, п2.9.5

– Контролировать состояние пищеблока, при необходимости принимать меры к замене, ремонту, поверке, приобретению оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, п2; СП 2.4.3648-20, п 2.4.6.2

11. Заведующий хозяйством

Контролирует состояние пищеблока, при необходимости делает заявки на замену, ремонт, поверку оборудования Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, п2; СП 2.4.3648-20, п 2.4.6.2.

12. Работники, связанные с организацией питания обязаны своевременно проходить обязательные медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством. В случае несвоевременного прохождения медицинского осмотра – сотрудники до работы не допускаются Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.21.

13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Руководитель организации заведующий _____ Н.В. Клепинина

С приказом ознакомлены: