

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка — детский сад № 180»
городского округа Самара

ПРИКАЗ № 3

«11» 01. 2021 г.

г.о. Самара

«Об организации питания воспитанников и сотрудников МБДОУ»

С целью организации сбалансированного рациона питания воспитанников и сотрудников и во исполнение СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Федерального Закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 021,2011; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические правила к устройству, содержанию, режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СП 3.1/2.4 3598-20 от 30.06.2020г. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях эпидемического распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания воспитанников медицинскую сестру Джалилову С.К.
2. ООО «КШП» (далее «Исполнитель») обеспечить воспитанников питанием, согласно 10-дневного меню, согласованного с руководителем МБДОУ для детей с 3-х до 7 лет на зимний и летний период.
3. Утвердить кратность приема пищи — питание четырехразовое:
 - Завтрак,
 - 2-ой завтрак,
 - Обед,
 - Уплотнённый полдник с включением блюд ужина.
4. Утвердить график выдачи готовых блюд на 2021 год.
5. Лицу, ответственному за организацию питания:
 - 5.1. ежедневно предоставлять заявки в ООО «КШП» о количестве питающихся на следующий день, не позднее 15 часов предыдущего дня;
 - 5.2. обеспечить на пищеблоке наличие следующих документов:
 - ежедневные заявки на питание,
 - гигиенический журнал сотрудников,
 - журнал учёта температурного режима холодильного оборудования,
 - журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях,
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции,

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
- ведомость контроля за рационом питания,
- журнал С-витаминации.

5.3. требовать от «Исполнителя»:

- обеспечения ответственности за качество продовольственных товаров, поставляемых на пищеблок;
- использования для перевозки продуктов питания специального охлажденного или изотермического транспорта, обеспечивающего сохранность температурного режима;
- наличие санитарной одежды и медицинских книжек, оформленных в соответствии с требованиями, у работников пищеблока и лиц, поставляющих продукты в ДОУ;
- проведения производственного контроля на базе лабораторий, аттестованных и аккредитованных на техническую компетентность;
- своевременного проведения противоэпидемиологических мероприятий помещений пищеблока.

5.4. Ежедневно размещать в доступных для родителей местах меню основного питания с указанием наименования приёма пищи, блюда, массы и калорийности порции.

6. Ответственность за организацию питания воспитанников в группах возложить на воспитателей.

7. Организовать питание сотрудников следующим образом:

7.1. все сотрудники МБДОУ, работающие в первую смену и имеющие доступ к пище должны иметь возможность питаться вторым блюдом с хлебом, остальные сотрудники — по желанию;

7.2. Джалиловой С.К., медицинской сестре, ежедневно до 15 часов накануне предшествующего дня осуществлять постановку сотрудников на питание;

7.3. Снятие сотрудников с питания производить в обстоятельствах планового характера (больничный лист, отпуск), а так же при наличии соответствующих документов (справка от врача).

8. Бухгалтеру Рединой О.Е. осуществлять сверку объемов оказанных услуг с ООО «КШП».

9. Общий контроль над исполнением приказа оставляю за собой.



Заведующий: И.Н. Брусенцева

С приказом ознакомлены:

С.К. Джалилова

О.Е. Редина