

Муниципальное казенное дошкольное общеобразовательное учреждение  
«Детский сад № 17 «Семицветик» городского округа город Фролово

ПРИКАЗ

05.03 2021г.

№ 51

Об организации питания воспитанников в ДОУ

С целью организации полноценного и сбалансированного питания детей в соответствии с меню и согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в связи с переходом с 22.03.2021 г. на иную форму организации питания по аутсорсингу на основании контракта № ЭК-1/17, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также в соответствии с утвержденным примерным 10-дневным меню, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить на ИП Мордвинцеву Е.А.:
  - 2.1. оказание услуги в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:
    - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
    - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
    - СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
  - 2.2. ответственность за исполнение контракта № ЭК-1/17 .
  - 2.3. ответственность по обеспечению продуктами с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.
  - 2.4 Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.
  - 2.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - 2.6. Соблюдение всех требований согласно контракту №ЭК-1/17 по организации питания с соблюдением всех норм.

3. На и.о.заведующего Попову М.Н. :

3.1. возложить ответственность за составление и утверждение 10-дневного меню

3.2. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

3.3. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

3.4. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

3.5. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3.6 в присутствии представителя Исполнителя производить контрольное взвешивание блюд, проводить проверку переданного в пользование имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества

3.7. передать в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за ДОУ на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания

4. Создать бракеражную комиссию в составе:

- и.о.заведующего ДОУ- Поповой М.Н.

- зам.заведующего по УВР-Суховой Е.С.

- воспитатель –Кузнецову С.В.

-воспитатель –Орлова А.В.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего



М.Н.Попова