

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Солнышко»
д. Романово Медынского района Калужской области»

Приказ

№ 25 «А» - ОД
«О внесении изменений в
Положение»

от 01.04.2021 г.

С вступлением в силу с 01.01.2021 г. новых санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи", санитарно-эпидемиологических правил и норм. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и в целях актуализации содержания локальных нормативных актов и приведения в соответствие с действующим законодательством ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести изменения в «Положение об организации питания детей».

Изложить в следующей редакции:

- пункт 1.1. «Настоящее положение разработано для муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Солнышко» (далее – ДОУ) в соответствии с:

- Законом РФ «Об образовании»,
- Действующим законодательством (СанПиН и СП, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации),
- Уставом ДОУ».

- пункт 2.7. «При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам».

- пункт 5.2. «Организация производственного контроля над соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется администрацией ДОУ».

- пункт 5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля над:

- обеспечением рациона, качества, режима питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- соблюдением возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.
- выполнением нормативов по питанию;
- документацией по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных/медицинских осмотров работников пищеблока;
- технологии приготовления пищи;

- готовой продукцией и санитарно-техническим состоянием пищеблока;
 - санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
 - состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
 - процессом приема пищи воспитанниками и бухгалтерской документацией, контрактами.
- пункт 6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2. Приказ вступает в силу с 1 апреля 2021 г.

Заведующий МКДОУ «Детский сад «Солнышко»



Шпакова О.В.