

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ СЕРГИЕВО-ПОСАДСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида №31»
Московская область
г. Сергиев Посад, Ярославское шоссе 19а.
тел.8(496) 542-13-22.
Эл.адрес:31.mdou@mail.ru

ПРИКАЗ № 10

МБДОУ «Д/с №31»
г. Сергиев Посад

от 11.01.2021 г.

Об организации питания
воспитанников в ДОУ
в 2020-2021 учебном году

В соответствии с Указом Президента РФ от 05.05.1992 №431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей», Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ, с требованиями СанПин 2.3/2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, СанПин 2.4.1.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» технических регламентов и в целях выполнения совершенствования организации питания обучающихся, за соблюдением следующих технических регламентов (в т.ч. в образовательных, оздоровительных учреждениях, организациях общественного питания, на пищеблоках учреждений образования, оздоровления детей и подростков):

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (Постановление Правительства РФ от 11.09.2012 №912),
- ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек» (Постановление Правительства РФ от 11.09.2012 №917),
- ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно- косметической продукции» (Постановление Правительства РФ от 27.09.2012 №989),
- ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» (Постановление Правительства РФ от 02.07.2013 № 553),
- ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности» (Постановление Правительства РФ от 11.09.2012 № 1223),
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Постановление Правительства РФ от 28.08.2013),
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (Постановление Правительства РФ от 03.06.2013 № 468),
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Постановление Правительства РФ от 27.06.2013 № 540),
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (Постановление Правительства РФ от 27.06.2013 № 539),
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции» (Постановление Правительства РФ от 15.08.2014 № 812),

-ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и профилактического питания (Постановление Правительства РФ от 10.06.2013 № 485),

-ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ПП РФ от 10.06.2013 № 482),

-ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (ПП РФ от 11.05.2014 № 474),

-ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (ПП РФ от 21.05.2011 № 475),

-Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»,

— Все вышеперечисленные документы должны быть учтены при заключении договоров с поставщиками, организаторами питания, доведены до сведения лиц, занимающихся организацией питания в учреждениях, а также при поставках в учреждения иной продукции согласно вышеперечисленным нормативным документам.

Следует обратить особое внимание на то, что маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и должна содержать следующие сведения:

1. Наименование пищевой продукции.

2. Состав пищевой продукции, за исключением свежих фруктов (включая ягоды) и овощей (включая картофель), которые не очищены от кожуры, не нарезаны или не обработаны подобным способом; уксуса, полученного из одного вида продовольственного сырья (без добавления других компонентов); пищевой продукции, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3. Количество пищевой продукции.

4. Дату изготовления пищевой продукции

5. Срок годности пищевой продукции.

6. Условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены Техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки.

7. Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-изготовителя пищевой продукции, а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера.

8. Рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции.

9. Показатели пищевой ценности пищевой продукции (энергетическая ценность (калорийность), количество белков, жиров, углеводов, количество витаминов и минеральных веществ.

10. Сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее-ГМО).

11. Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Неукоснительно выполнять требования СанПин 2.4.1.3049-13, технических регламентов;
2. Обеспечить систематический контроль, в том числе и общественный, за качеством и безопасностью питания воспитанников;
3. Обеспечить ежедневный контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищеблоков, исправностью холодильного, технологического оборудования;
4. Усилить контроль за функционированием систем питьевого водоснабжения, за обеспечением воспитанников ДОО доброкачественной питьевой водой, соблюдением питьевого режима;
5. Строго контролировать расходование бюджетных средств, выделяемых ДОО на организацию питания воспитанников;
6. Соблюдать основные принципы организации рационального, сбалансированного питания детей. Использовать в рационе питания детей хлеб и хлебобулочные изделия, обогащённые витаминно-минеральными премиксами;
7. Обеспечить необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность;
8. Включить в планы работы ДОО на 2020-21 учебный год мероприятия по формированию у воспитанников и их родителей ценностного отношения к своему здоровью, культуры здорового питания, по профилактике вредных привычек у детей.

Заведующий д/с



И.В.Панова