

620007 г. Екатеринбург, ул. Белоярская, 3а; ул. Лагвйская, 33

Телефон: 252 11 11, 252 07 30, madou17@mail.ru

УТВЕРЖДЕН:

Заведующим МАДОУ № 17

С.В. Риль

приказ от 30.12.2020 г. № 41/1-0

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ перехода на СанПиН 2.3/2.4.3590-20

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	<p>Назначение лица ответственных за разработку плана мероприятий перехода на СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Составить новые или обновить существующие служебные документы и локальные акты в соответствии с требованиями действующего СанПиН:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приказ «Об организации Питания»; • Приказ «О назначение лиц, ответственных за проведение производственного контроля о соблюдение санитарных правил и норм и выполнения санитарно-противоэпидемиологической мероприятий (профилактических) в МАДОУ № 17 на 2021 год. • Приказ «О назначении ответственных за переход на санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"» СП 2.4. 3648-2. • Приказ об утверждении формы гигиенического журнала сотрудников и назначении ответственных лиц за его ведение • Приказ об организации питьевого режима • Приказ о назначении ответственного за организацию питания в МАДОУ 	январь февраль-март	Заведующий Заведующий Зам. зав по АХЧ
2			

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
	<ul style="list-style-type: none"> • Приказ о назначении ответственного за ведение ведомости контроля за рационом питания • Положение об организации питания • Документы по процедурам ХАССП • Программу производственного контроля 		
3	<p>Разработать 10 дневное циклическое меню для детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании, должно быть разработано индивидуальное меню. Внести изменения согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в меню для всех детей</p>	март	Зам. зав по АХЧ Шеф -повар
4	<p>Разработать согласно меню технологические и технико - технологические карты.</p>	март	Зам. зав по АХЧ Шеф -повар
5	<p>Размещение в разделе «Условия питания обучающихся в учреждении» на сайта МАДОУ нормативные документы, локальные нормативные акты, распорядительные документы, ссылки на информационные ресурсы и другую информацию по организации деятельности и питания.</p>	апрель	Зам. заведующего
6	<p>Обновить журналы: бракеража готовой пищевой продукции; бракеража скоропортящейся пищевой продукции; учета температурного режима в холодильного оборудования, вести их в рамках с ХАССП</p> <p>Обновить инструкции согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4. 3648-20</p> <p>Оформить журнал смены кипяченой питьевой воды</p> <p>Вести ведомость контроля за рационом питания</p>	февраль-март	Зам. зав по АХЧ делопроизводитель