

ПРИКАЗ

От 16.05.2024

№ 30/4

«Об организации питания воспитанников
в летний оздоровительный период»

На основании инструктивно – директивных документов:

На основании инструктивно – директивных документов:

- Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 № 273 – ФЗ (редакция от 06.02.2020)
- З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция)
- З «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, № 5786-91, утв. Минздравом СССР
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемические правила и нормативы» (с изм. и доп. №1 СанПиН 2.3.2.1153-02 и №2 СанПиН 2.3.2.1280-02)
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 42-123-4717-88 «Рекомендуемые (регламентированные) уровни содержания витаминов в витаминизированных пищевых продуктах»
- СанПиН 2.3.2.12930-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организациях».
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утв. Главным госуд. санитарным врачом РФ 17.01.2005
- Устав МБДОУ, Коллективного договора, Правил внутреннего трудового распорядка МБДОУ.

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Ответственность за организацию питания в МБДОУ в летний период возложить на бракеражную комиссию.
2. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на медицинскую сестру Москалюк Н.Н.
3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Решмеду А.В.
4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Старовойтову С.В.

5. Кладовщику Агафоновой Н.И.

5.1. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню.

5.2. Контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал отбора и хранения суточных проб.

5.3. Вести накопительную ведомость расхода продуктов.

5.4. Вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов.

5.5. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями.

5.9. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.

5.10. Производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой.

5.11. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

6. Поварам Федоровой О., Никифоровой Г.В., Константиновой О., Отаевой Г:

6.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.

6.2. Выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.

6.3. Строго следить за выставлением контрольного блюда.

6.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.

6.5. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.

6.6. Строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.

7. Помощникам воспитателей:

7.1. Строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;

7.2. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;

7.3. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;

7.4. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

8. Воспитателям групп:

8.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.

8.2. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.

8.3. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

9. Педагогу-психологу Портнягиной Наталье Юрьевне организовать психологическое сопровождение детей при организации питания в группах раннего возраста и с детьми в период адаптации.

Заведующий:

С приказом ознакомлены:



С.О.Федорова



А.В. Решмеда



С.В. Старовойтова

Исполнитель: С.О. Федорова тел: 8-484-5838808

