

Администрация муниципального образования городской округ «Воркута»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 65 «Бусинка» г. Воркуты

«Челядьӧс 65 №-а видзанини «Бусинка» школаӧдз велӧдан
муниципальной сьӧмкуд учреждение Воркута к.

П Р И К А З

22.05.2020

№ 69 / 01.20

Об организации питания воспитанников в летний оздоровительный период и мерах по предупреждению кишечных инфекций среди воспитанников.

На основании Закона РФ «Об образовании» № 273-ФЗ; ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52 – ФЗ, * Постановление Правительства РФ от 24.07.2000 №554; ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Норм 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 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»; СанПиН 2.4.1.3049-13 «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; Письма Минздрава РФ от 23.0-6.2003г. №13-16/42 «Об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами»; Устава МБДОУ «Детский сад № 65» г. Воркуты,-

ПРИКАЗЫВАЮ:

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 Кузьмину С.Н. (по согласованию) и лицо ее заменяющее.
3. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Каткову О.В. и лицо его замещающего.
4. **Кладовщику Кустовой Е.О. и лицу его замещающему:**
 - 4.1. применять в работе «Примерные десятидневные меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования;
 - 4.2. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню;
 - 4.3. вести накопительную ведомость расхода продуктов;
 - 4.4. вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов;
 - 4.5. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями;

- 4.6. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля;
 - 4.7. производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой;
 - 4.8. не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых;
 - 4.9. производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (Приложение к СанПиН);
 - 4.10. 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;
 - 4.11. При составлении меню-требования в летний период учитывать:
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд,
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд;
 - 4.12. включать ежедневно в меню – раскладку свежие фрукты и овощи, соки.
- 5. Поварам Некрасовой А.А., Аршиновой Т.В. Фаренюк А.А.:**
- 5.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи;
 - 5.2. выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;
 - 5.3. строго следить за выставлением контрольного блюда;
 - 5.4. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания (Приложение № 1);
 - 5.5. не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, а отлучения работников пищеблока с кухни в спецодежде;
 - 5.6. строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд, приготовленных не в условиях пищеблока детского сада;
 - 5.7. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.
- 6. Младшим воспитателям групп:**
- 6.1. строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;
 - 6.2. осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
 - 6.3. строго соблюдать требуемую температуру блюд;
 - 6.4. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.
- 7. Воспитателям групп:**
- 7.1. систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей;
 - 7.2. осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей;
 - 7.3. строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня;
 - 7.4. неукоснительно выполнять требования летнего режима.
8. Ознакомить с приказом всех заинтересованных лиц
9. Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего



Головина О.В.

С приказом ознакомлены:

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Учитель-логопед

Педагог-психолог

Музыкальный руководитель

Музыкальный руководитель

Инструктор по физкультуре

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Заведующий хозяйством

Медсестра

Повар

Повар

Кладовщик

Дворник

Иванов

Тихонов

Петров

Сидоров

Кузнецов

Лаврухина

Матюшкина

Омбоди

Столярова

Филокова

Харапонова

Церфус

Шулик

Яндубаева

Поташова

Шамрицкая

Кравчук

Худовекова

Скарга

Бородаева

Ватагина

Грушина

Дарбишева

Мамытова

Павенская

Панченко

Письменная

Строганова

Фадеева

Л.П.

Фомичева

Ю.А.

Хохрякова

В.Е.

Цитцер

Т.С.

Чупрова

Е.И.

Хусаинова

А.А.

Каткова

О.В.

Купреева

Б.М.

Некрасова

А.А.

Аршинова

Т.В.

Кустова

Е.О.

Грушин

Н.И.

Верещака А.В.

Галимова З.Г.

Густ В.А.

Ипатова О.А.

Киселева Н.Н.

Клыккова Е.В.

Куприянова О.В.

Лаврухина Е.С.

Матюшкина Т.Н.

Омбоди Е.Н.

Столярова Н.В.

Филокова Н.В.

Харапонова Д.В.

Церфус О.Е.

Шулик В.Н.

Яндубаева Н.В.

Поташова О.А.

Шамрицкая О.А.

Кравчук И.Н.

Худовекова Н.И.

Скарга Е.А.

Бородаева Н.В.

Ватагина С.Г.

Грушина И.Н.

Дарбишева А.А.

Мамытова У.А.

Павенская С.В.

Панченко Н.К.

Письменная Н.Н.

Строганова Е.А.

Фадеева Л.П.

Фомичева Ю.А.

Хохрякова В.Е.

Цитцер Т.С.

Чупрова Е.И.

Хусаинова А.А.

Каткова О.В.

Купреева Б.М.

Некрасова А.А.

Аршинова Т.В.

Кустова Е.О.

Грушин Н.И.

ВРЕМЯ ВЫДАЧИ ПИЩИ НА ГРУППЫ

Группа	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1 дежурная группа (группа раннего возраста)	8.10	11.25	15.25	17.00
2 дежурная группа (младшая группа)	8.15	11.55	15.30	17.05
3 дежурная группа (старшая группа)	8.25	12.20	15.40	17.15