

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

27.05.2024

№ 89 / 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. Утвердить график приема пищи (по возрастным группам):
08:30 - 09:00 – завтрак
10:05 - 10:20 – второй завтрак
11:40 - 13:00 – обед
15:30- 15:50 –полдник
17.00 - 17.45 - ужин
2. Ответственность за организацию питания в МБДОУ в летний период возложить на бракеражную комиссию.
3. 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.
4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Ларионову О.К. и лицо его замещающего.
5. Кладовщику и лицу его замещающему:
 - 5.1. 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;

- 5.2. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню;
 - 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;
 - 5.6. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля;
 - 5.7. производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой;
 - 5.8. не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых;
 - 5.9. производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (Приложение к СанПиН);
 - 5.10. 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;
 - 5.11. 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;
 - 5.12. включать ежедневно в меню – раскладку свежие фрукты и овощи, соки.
- б. Поварам Фаренюк А.А. Аршиновой Т.В., Некрасовой А.А.:**
- 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 (Приложение № 1);
 - 6.5. не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, а отлучения 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;
 - 6.7. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.
7. Ответственность за организацию питания воспитанников каждой группы несут младшие воспитатели и воспитатели, работающие в данный период на группах.
- 8. Младшим воспитателям групп:**
- 8.1. строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;
 - 8.2. осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
 - 8.3. строго соблюдать требуемую температуру блюд;
 - 8.4. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.
- 9. Воспитателям групп:**
- 9.1. систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей;
 - 9.2. осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей;
 - 9.3. строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня;
 - 9.4. неукоснительно выполнять требования летнего режима.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока:

| | Разновозрастная группа раннего возраста (1-3 года) | 2 младшая группа 3- 4 года | Разновозрастная средняя группа (4-6 лет) | Разновозрастная старшая группа (5-8 лет) |
|------------------|--|----------------------------|--|--|
| завтрак | 8.10 | 8.15 | 8.20 | 8.25 |
| 2 завтрак | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| обед | 11.35 | 11.50 | 12.00 | 12.15 |
| полдник | 15.30 | 15.30 | 15.30 | 15.30 |
| ужин | 16.45 | 16.50 | 16.55 | 17.00 |

10.1 В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- контрольное блюдо;
- суточную пробу за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Ознакомить с приказом всех заинтересованных лиц

12. Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего _____

Головина О.В.

С приказом ознакомлены:

Воспитатель

Педагог-психолог

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Младший воспитатель

Аркадьева О.Л.

Бугакова Т.Н.

Васенева Е.Г.

Галимова З.Г.

Клыкова Е.В.

Куприянова О.В.

Курбатова А.А.

Лаврухина Е.С.

Листопад С.А.

Омбоди Е.Н.

Псянчина Н.У

Филюкова Н.В.

Тихонова О.Е.

Шилоносова А.Н.

Густ В.А.

Яндубаева Н.В.

Ульянова Л.С.

Столярова Н.В.

Бородаева Н.В.

Ватагина С.Г.

Грушина И.Н.

Дарбишева А.А.

Мамытова У.А.

Младший воспитатель
Младший воспитатель
Младший воспитатель
Младший воспитатель
Младший воспитатель
Заведующий хозяйством
Повар
Повар
Повар

Павенская С.В.
Строганова Е.А.
Фадеева Л.П.
Фомичева Ю.А.
Цитцер Т.С.
Чупрова Е.И.
Ларионова О.К.
Фаренюк А.А.
Некрасова А.А.
Аршинова Т.В.