

П Р И К А З

от 19.05.2020

№ 94

Об организации питания воспитанников в летний оздоровительный период.

На основании инструктивно – директивных документов:

1. Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ с изменениями и дополнениями
2. В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; 2003, N 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; 2006, N 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007, N 1 (ч. 1), ст. 21; 2007, N 1 (ч. 1), ст. 29; 2007, N 27, ст. 3213; 2007, N 46, ст. 5554; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 24, ст. 2801; 2008, N 29 (ч. 1), ст. 3418; 2008, N 30 (ч. 2), ст. 3616; 2008, N 44, ст. 4984; 2008, N 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, N 1, ст. 17; 2010, N 40, ст. 4969; 2011, N 1, ст. 6; 25.07.2011, N 30 (ч. 1), ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; 12.12.2011, N 50, ст. 7359; 11.06.2012, N 24, ст. 3069; 25.06.2012, N 26, ст. 3446), Указом Президента Российской Федерации от 19.03.2013 N 211 "О внесении изменений в некоторые акты Президента Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации 25.03.2013, N 12, ст. 1245) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; 2004, N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953)
3. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Ответственность за организацию питания в ДООУ 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 старшую медицинскую сестру.

3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя М.А. Кравченко
4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующую по АХР Олешко Н.А.
5. Заведующему складом Е.И. Визгаловой:
 - 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 10,5 часовым режимом функционирования».
 - 5.2. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню.
 - 5.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН).
 - 5.4. 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.
 - 5.5. Дать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по особенностям организации питания в летний период, по усилению санитарно-эпидемиологического режима. Систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.
 - 5.6. Вести накопительную ведомость расхода продуктов.
 - 5.7. Вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов.
 - 5.8. 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 Мичулис Л.В. и Лебедевой И.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.
 - 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. Младшим воспитателям групп:
- 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.



Директор МБОУ «Жариковская СОШ ПМО»
Л.М.Федосенко

С приказом ознакомлены:

Олесяко Н.А. - Д/т
 Кравченко М.А. (старш) старший воспитатель
 Черныш В.П. Младш воспитатель
 Брошина В.П. Б/т воспитатель
 Федорук И.П. Федор младший воспитатель
 Вашиковская И.В. младший воспитатель.
 Мичурин Л.В. М/т повар М/т
 Лебедева И.А. М/т повар
 Омищенко Е.В. Ф/т пом. повара Ф/т
 Вирамова Е.И. Зав. складом