

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 1 РАБОЧЕГО
ПОСЕЛКА ХОР МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ИМЕНИ ЛАЗО
ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

От 30.05.2019 г. № 49 о/д

р. п. Хор

«Об организации питания воспитанников
в летний оздоровительный период».

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 1 рабочего поселка Хор муниципального района имени Лазо Хабаровского края (далее ДОУ), строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу, на основании инструктивно-директивных документов:

- Закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ФЗ от 02.01.2000 « 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";
- Устава ДОУ, коллективного договора, правил внутреннего трудового распорядка

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. ответственность за организацию питания в ДОУ в летний период возложить на медицинскую сестру Маслову Юлию Борисовну и бракеражную комиссию;
2. ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль соблюдения требований санитарных норм на пищеблоке возложить на медицинскую сестру Маслову Юлию Борисовну, поваров Ботнарь Ирину Валерьевну, Яблоновскую Ларису Владимировну;
3. ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Макарову Татьяну Сергеевну;
4. ответственность за техническое состояние оборудования пищеблока возложить на завхоза Мелию Татьяну Аркадьевну.

5. Медицинской сестре Масловой Ю. Б.:

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 соблюдения данных рекомендаций.

6. Завхозу Мелия Татьяне Аркадьевне:

6.1. вести накопительную ведомость расхода продуктов;

6.2. вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов;

6.3. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщикам в соответствии с договорными отношениями;

6.4. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля;

6.5. производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой;

6.6. не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

7. Поварам Ботнарь И. В., Яблоновской Л. В.:

7.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу воспитанников и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи;

7.2. выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;

7.3. строго следить за выставлением контрольного блюда;

7.4. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания;

7.5. не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде;

7.6. строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов либо блюд, приготовленных не в условиях пищеблока ДОУ.

8. Помощникам воспитателей групп:

- 8.1. раскладку пищи осуществлять строго в спецодежде: косынка, халат, фартук для раздачи пищи;
- 8.2. строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи воспитанниками;
- 8.3. осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей; 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 воспитанников;
 - 9.2. осуществлять индивидуальный подход к воспитанникам во время приема пищи с учетом их личностных особенностей;
 - 9.3. строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.
10. Воспитателям младших групп создать благоприятный психологический комфорт при организации питания в группах раннего возраста и с воспитанниками в период адаптации.

Заведующий МБДОУ
детским садом № 1 р.п. Хор



И. В. Землянкина

С приказом ознакомлены:

Мобочкина Л.П.	<i>[Signature]</i>	Минеева Н.А.	<i>[Signature]</i>
Борисова И.П.	<i>[Signature]</i>	Ильина А.В.	<i>[Signature]</i>
Аблямова И.	<i>[Signature]</i>	Жафарова Н.А.	<i>[Signature]</i>
Шеня Р.А.	<i>[Signature]</i>	Корнеева Д.В.	<i>[Signature]</i>
Кузнецова Е.М.	<i>[Signature]</i>		
Салахова А.А.	<i>[Signature]</i>		
Дерков А.А.	<i>[Signature]</i>		
Затеева А.В.	<i>[Signature]</i>		
Калиновская Л.С.	<i>[Signature]</i>		
Кучерявенко О.А.	<i>[Signature]</i>		
Завылова Е.А.	<i>[Signature]</i>		
Макаева А.И.	<i>[Signature]</i>		
Дорошенко С.А.	<i>[Signature]</i>		
Кузнецова М.М.	<i>[Signature]</i>		