

Администрация муниципального образования городского округа «Воркута»

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 41 «Белоснежка» г. Воркуты**

«Челядьёс 41 №-а видзанін «Белоснежка» школаёдз велёдан муниципальной съёмкуд
учреждение Воркута к.

П Р И К А З

28 мая 2024 г.

№ 01-20/83

Об организации питания воспитанников в летний оздоровительный период

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в летний период

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДООУ в летний период 2024 г. возложить на заведующего ДООУ или лицо, его заменяющее;
2. Создать бракеражную комиссию в составе: Миронова Т.В., заведующий, Морохина Л.А. заведующий хозяйством, Александрова О.М., кладовщик;
3. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб на пищеблоке возложить на поваров Кудайбердиеву А.А, Маркову И.В.;
4. Ответственность за соответствие питания, составление ежедневного меню-требования, контроль соблюдения требований санитарных норм на пищеблоке возложить на кладовщиков Александрову О.М.;
5. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством;
6. Утвердить график выдачи пищи в летний период (приложение № 1)
7. Кладовщику Александровой О.М.:
 - 7.1. при составлении меню - требования в летний период учитывать: — утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы, — объем порций для этих групп, — нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд, — нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд,

7.2. увеличить включение в рацион питания витаминизацию, использовать больше овощей и фруктов, соков

7.3. Применять в работе «Примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования».

7.4. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные.

7.5. Контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции.

7.6. Дать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по организации питания детей, имеющих аллергические и другие заболевания пищеварительной системы, по особенностям организации питания в летний период, по усилению санитарно-эпидемиологического режима. Систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.

8. Кладовщику — Александровой О.М.:

8.1. своевременно осуществлять формирование заказа на доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню.

8.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов.

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

8.4. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями.

8.5. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.

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

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

9. Поварам Кудайбердиевой А.А., Марковой И.В.:

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

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

9.3. строго следить за выставлением контрольного блюда.

9.4. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.

9.5. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.

9.6. не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спец. одежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спец. одежде.

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

10. Младшему персоналу групп:

10.1. строго соблюдать график выдачи пищи;

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

10.3. строго соблюдать требуемую температуру блюд;

10.4. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

11. Воспитателям групп:

11.1. систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.

11.2. осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.

11.3. вести таблицу посещаемости детей

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

12. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Миронова
Татьяна
Валентиновн
а



Т.В.Миронова