

Администрация муниципального образования городского округа «Воркута»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 54 «Радуга» г.Воркуты
(МБДОУ «Детский сад № 54» г. Воркуты)
«Челядьё 54 №-а свидзанін «Радуга» школадз велёдан муниципальной съёмкуд учреждение Воркута к
169915 ул. Некрасова, д. 53 б, г. Воркута, Республика Коми,
тел. 8 (82151) 6-74-39
e-mail: mbdou54@yandex.ru

ПРИКАЗ

от « 13 » мая 2022 г.

№ 110/2

Об организации питания в летний период 2022 года воспитанников МБДОУ «Детский сад №54 «Радуга» г.Воркуты

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарных правил СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении в летний период, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм выхода блюд и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в летний период 2022 года, -

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования», согласованным с ТУ «Роспотребнадзор».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания в летний период на кладовщика, Летау А.В или лицо её заменяющего (с привлечением медицинских сестер Бочкаревой О.В. и Сёминой С.В. или лицам их заменяющим (по согласованию)), в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН:

2.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню, до 13 часов дня.

2.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- питание сотрудников разрешается только в обед, по нормам оно должно соответствовать нормам питания детей;

2.3. Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 текущего дня.

2.5. Контролировать ведение следующей документации:

- бракеражный журнал;
- тетрадь бракеража сырой продукции;
- тетрадь учета калорийности выполнения натуральных норм продуктов.

2.6. 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.

3. Заведующему производством Заглубоцкой Т.М., поварам Кургузовой Я.А. и Тешебаевой Ч.А.:

3.1. строго соблюдать соответствие объёмов приготовленного питания числу детей и объёму разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.

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

3.3. строго следить за выставлением контрольного блюда.

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

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

3.6. строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов.

4. Кладовщику Летау А.В. или лицо ее заменяющее:

4.1. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню;

4.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов;

4.3. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базу. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщиком в лице экспедитора;

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

4.5. выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;

4.6. не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых, соблюдать товарное соседство;

4.7. не допускать наличие на пищеблоке и кладовой не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада;

4.8. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МУ «МЦБ».

5. Младшим воспитателям групп:

5.1. строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;

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

5.3. строго соблюдать требуемую температуру блюд при раздаче на столы;

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

6. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

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

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

6.3. строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности.
- должностные инструкции повара, кладовщика, подсобного рабочего;
- 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 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Подсобным рабочим Потапенко Е.С. и Сергушкиной Н.Б.:

8.1. строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов;

8.2. строго соблюдать график уборки кухонного блока.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте, работники пищеблока обязаны раздеваться в раздевалке.

10. Утвердить график выдачи пищи на летний период 2022 года.

11. Делопроизводителю Рощиной О.П. знакомить с приказом всех сотрудников МБДОУ под роспись.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л.П. Алексеева