

МЕСТНАЯ АДМИНИСТРАЦИЯ ЧЕГЕМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ
ЧЕГЕМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД «ЗВЕЗДНЫЙ» ЧЕГЕМСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

П Р И К А З

«20» 05 2019 г.

№ 01.06/41

Об организации питания воспитанников
в летний оздоровительный период

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 №273-ФЗ с изменениями и дополнениями, Федеральным законом от 30 марта 1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Ответственность за организацию питания в ДОО в летний период возложить на завхоза З.О. Габаеву.

2. Завхозу Габаевой З.О.:

2.1. Обеспечить правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке.

2.2. Обеспечить надлежащее техническое состояние оборудования пищеблока.

2.3. 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-ти часовым режимом функционирования.

2.4. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню.

2.5. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН 2.4.1.3049-13).

2.6. 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.

2.7. Дать рекомендации работникам пищеблока и младшим воспитателям по особенностям организации питания в летний период, по усилению санитарно-эпидемиологического режима. Систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.

2.8. Вести накопительную ведомость расхода продуктов.

2.9. Вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов.

2.10. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями.

2.11. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.

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

2.13. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

3. Поварам Назаровой и С. В. Сегрениной Е. В.:

3.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числа детей и объему 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, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.

4. Младшим воспитателям:

4.1. Строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;

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

4.3. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;

4.4. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

5. Воспитателям всех возрастных групп:
- 5.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.
 - 5.2. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
 - 5.3. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Ж.А. Акаева