

ПРИКАЗ №11

от «29»мая 2017 г.

Об организации питания воспитанников в летний оздоровительный период.

На основании инструктивно – директивных документов:

- Закона об образовании в Российской Федерации от 26 декабря 2012г №273 -ФЗ
- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52 – ФЗ, * Постановление Правительства РФ от 24.07.2000 №554
- ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, № 5786-91, утв. Минздравом СССР
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемические правила и нормативы» (с изм. и доп. №1 СанПиН 2.3.2.1153-02 и №2 СанПиН 2.3.2.1280-02)
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 42-123-4717-88 «Рекомендуемые (регламентированные) уровни содержания витаминов в витаминизированных пищевых продуктах»
- СанПиН 2.3.2.12930-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организациях».
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утв. Главным госуд. санитарным врачом РФ 17.01.2005
- Письмо Минздрава РФ от 23.0-6.2003г. №13-16/42 «Об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами»;

Устава ДОУ, Коллективного договора, Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ.

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Ответственность за организацию питания в ДОУ в летний период возложить на бракеражную комиссию и на кладовщика. Контроль за ведением документации установленного образца, а именно бракеражного журнала – ответственный Шевелева С.С., журнал бракеража сырой продукции, журнал скоропортящихся продуктов возложить на кладовщика Перевозникову О.А.
2. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на повара Федоренко Т.В.
3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на заместителя заведующей по УВР Перфильеву И.Е.
4. Ответственность за санитарное состояние пищеблока и техническое состояние оборудования возложить на заместителя заведующей по АХЧ Мацукову Т.Ф.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
« Детский сад №23»

5. Кладовщику Перевозниковой О.А.

- 5.1. Применять в работе «Примерные десятидневных 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».
- 5.2. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню.
- 5.3. вести накопительную ведомость расхода продуктов.
- 5.4. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями.
- 5.5. производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой.
- 5.6. не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

6. Повару Федоренко Т.В.

- 6.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.
- 6.2. строго следить за выставлением контрольного блюда.
- 6.3. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- 6.4. не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.
- 6.5. строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.

7. Помощникам воспитателей 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. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.
- 7.4. при получении и раздаче пищи обязательно пользоваться спецодеждой,
- 7.5. не отлучаться из ДООУ в спецодежде.

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.

Заведующая МБДОУ _____/С.А.Быченко. /

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
« Детский сад №23»

С приказами ознакомлены:

ФИО	Подпись
Перфильева И.Е	
Мацукова Т.Ф.	
Перевозникова О.А.	
Шевелева С.С.	
Федоренко Т.В.	
Минеева И.Н.	
Колбехина Т.В.	
Бажанова Е.Н.	
Добрынина А.В.	
Дутова Ю.И.	
Донаганян Н.В.	
Василенко С.В.	
Юйшина Е.В.	
Данилова Н.А.	
Шелопугина Е.А.	
Трифоновна М.А.	
Волкова О.Ю	
Сенотрусова В.В.	
Маркова Т.В.	
Тельнева И.Г.	
Туезова О.А.	
Сединкина Л.В.	
Зайнулина Г.Ш.	
Мурашкина Е.В.	
Замова Г.В.	
Горева Н.П.	
Кузьменко Г.Ю.	
Короводина С.А.	
Щербакова Н.Л.	