

**Об организации питания воспитанников
в летний оздоровительный период**

На основании инструктивно – директивных документов:

- Закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ "Об образовании" (с учетом изменений, внесенных ФЗ от 3 февраля 2014 г. № 11-ФЗ, 15-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» (ред. От 19.07.2011г.),
- 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 2.3.2.1293-03 «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 2.4.1.2660-10 «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
- Письма 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.
2. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на медицинскую сестру Ялуткину Н.А.
3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Ефимову Т.Г.
4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на завхоза Журавлеву О.А.

5. Кладовщику Кудановой О.М.

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 12-ти часовым режимом функционирования».

5.2. Своевременно осуществлять формирование заказа на доставку продуктов питания в соответствии с примерным 10-дневным меню.

5.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов (приложение к СанПиН).

5.4. Осуществлять систематическое 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 за соблюдением данных рекомендаций.

5.6. Вести накопительную ведомость расхода продуктов.

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

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

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

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

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

7. Поварам Ежовой А.Г., Варламовой Р.И.:

7.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, технологию приготовления блюд и график выдачи питания.

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

7.3. строго следить за выставлением контрольного блюда.

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

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

8. Младшим воспитателя:

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

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

8.3. строго соблюдать требуемую температуру блюд;

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

9. Воспитателям:

9.1. Систематически и целенаправленно осуществлять педагогическую деятельность по воспитанию культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.

9.2. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их возрастных и личностных особенностей.

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

Заведующий



Г.Т. Лазарева