

Российская Федерация
Республика Карелия
Администрация муниципального образования
«Костомукшский городской округ»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД «АУРИНКО»

186931 Республика Карелия город Костомукша, ул. Первомайская дом 5 Телефон 8(81459) 70067
Aurinko.mbdou@yandex.ru

ПРИКАЗ

25.05.2015 г.

№ 73/1

Об организации питания воспитанников в летний оздоровительный период

На основании инструктивно – директивных документов:

- Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 г. №273 -ФЗ с изменениями и дополнениями.
- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52 – ФЗ, * Постановление Правительства РФ от 24.07.2000г. №554
- ФЗ от 02.01.00г. №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 «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 «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 государственным санитарным врачом РФ 17.01.05г.
- Письмо Минздрава РФ от 23.0-6.2003г. №13-16/42 «Об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами»;
- Рекомендации ФГУП ВНИИ рыбного хозяйства и океанографии, рекомендации Института питания РАМН «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах» (ТУ 9261-133-00472124-02 «Полуфабрикаты мороженые из рыбы для дошкольного и школьного детского питания»).
- Устава ДОУ, Коллективного договора, Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДОУ в летний оздоровительный период возложить на бракеражную комиссию.
2. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб на пищеблоке возложить на Головину С.Е., шеф-повара и Иванову Н.В., диспетчера ОУ.
3. Ответственность за соответствие питания физиологическим потребностям детей, производные расчеты химического состава рациона, составление ежедневного меню-требования, контроль соблюдения требований санитарных норм на пищеблоке возложить на Иванову Н.В., диспетчера ОУ

4. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на Губину Е.Л., старшего воспитателя.

5. Ответственность за техническое состояние оборудования пищеблока возложить на Идрисову А.Н., заведующего хозяйством.

6. Ивановой Н.В., диспетчеру ОУ:

6.1. 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 и данные о химическом составе продуктов и блюд.

6.2. увеличить включение в рацион питания витаминизацию, использовать йодированные компоненты.

6.3. Применять в работе «Примерное цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования ДООУ».

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

6.5. Контролировать ведение следующей документации установленного образца:

- журнал бракеража готовой продукции;
- тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов.

6.6. 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.

7. Комовой А.В., кладовщику:

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

7.2. контролировать ведение следующей документации установленного образца:

- накопительная ведомость прихода и расхода продуктов;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета договоров на поставку продуктов питания.

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

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

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

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

8. Головиной С.Е., шеф-повару:

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

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

8.3. строго следить за выставлением контрольного блюда.

8.4. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.

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

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

8.7. строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличия на пищеблоке несертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока ДООУ.

8.8. Контролировать ведение следующей документации установленного образца:

- картотека технологических карт;
- журнал регистрации времени, обработанного бактерицидной лампой на пищеблоке.

9. Няням групп ДОУ:

- 9.1. строго соблюдать график получения питания и приема пищи детьми;
- 9.2. осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
- 9.3. строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- 9.4. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

10. Воспитателям групп ДОУ:

- 10.1. систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.
- 10.2. осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
- 10.3. вести табель посещаемости детей.
- 10.4. строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

Заведующая МБДОУ «Ауринко»:

Г.В. Догодькина

Ознакомлены с приказом:

Н.В. Иванова, диспетчер ОУ

С.Е. Головина, шеф-повар

А.В. Комова, кладовщик

А.Н. Идрисова, заведующий хозяйством