

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
г. Хабаровска «Центр развития ребенка – детский сад № 137»
(МАДОУ № 137)

ПРИКАЗ

от 20.05.2022

№ 57

**«Об организации питания воспитанников
в летний оздоровительный период».**

На основании нормативно-правовых документов:

1. Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ с изменениями и дополнениями

2. В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; 2003, N 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; 2006, N 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007, N 1 (ч. 1), ст. 21; 2007, N 1 (ч. 1), ст. 29; 2007, N 27, ст. 3213; 2007, N 46, ст. 5554; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 24, ст. 2801; 2008, N 29 (ч. 1), ст. 3418; 2008, N 30 (ч. 2), ст. 3616; 2008, N 44, ст. 4984; 2008, N 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, N 1, ст. 17; 2010, N 40, ст. 4969; 2011, N 1, ст. 6; 25.07.2011, N 30 (ч. 1), ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; 12.12.2011, N 50, ст. 7359; 11.06.2012, N 24, ст. 3069; 25.06.2012, N 26, ст. 3446), Указом Президента Российской Федерации от 19.03.2013 N 211 "О внесении изменений в некоторые акты Президента Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации 25.03.2013, N 12, ст. 1245) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; 2004, N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953)

3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

ПРИКАЗЫВАЮ:

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 М.Б.Роголеву.
3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на зам.зав.по ВМР Л.И.Дёмину .

4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на зам. зав. по АХР С.П.Сувернева.
5. Медицинской сестре:
 - 5.1. Применять в работе «Примерные двадцатидневные 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 часовым режимом функционирования».
 - 5.2. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 20-дневным меню.
 - 5.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН).
 - 5.4. 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.
 - 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.
6. Кладовщику И.Н.Сторчак:
 - 6.1. Вести накопительную ведомость расхода продуктов.
 - 6.2. Вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов.
 - 6.3. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями.
 - 6.4. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.
 - 6.5. Производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой.
 - 6.6. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.
7. Шеф повару Н.В.Чеботаревой:
 - 7.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.
 - 7.2. Выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
 - 7.3. Строго следить за выставлением контрольного блюда.
 - 7.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
 - 7.5. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.

