

ПРИКАЗ

26.05.2025 г.

№ 36

Об организации питания в летний период

На основании Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ с изменениями и дополнениями, Санпин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДООУ 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 шеф-повара Онхонова Д.С., повара Арефьеву Е.К.
3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старших воспитателей Б.С.Паламдоржиеву, Е.Н.Степаненко.
4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заместителя заведующего по АХЧ Н.А.Астрихинской, завхоза Н.А.Матрениной.
5. Кладовщикам Ечиной Е.И., Содномовой В.В.:
 - 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 приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню.
 - 5.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам.

6. Поварам Онхоновой Д.С, Арефьевой Е.К:

- 6.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.
- 6.2. Выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
- 6.3. Строго следить за выставлением контрольного блюда.
- 6.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- 6.5. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.
- 6.6. Строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд, приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.

7. Младшим воспитателям 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. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- 7.4. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

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.

Заведующий



П.В. Меженная

С приказом ознакомлены: