



Департамент образования
администрации города Липецка

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 3
г. Липецка**

П Р И К А З

23.05

г. Липецк

№ 69

Об организации питания воспитанников
в летний оздоровительный период.

На основании СанПиН 2.4.1.3049-13, Устава ДОУ, Коллективного договора,
Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ, локальных актов ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДОУ в летний период возложить на бракеражную комиссию, медсестру *Склярину Н.Д. (I корпус); Рябову Т.В. (II корпус)*
2. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на шеф-повара (или лицо ее заменяющее) *Попову Г.А. (I корпус); Кобзеву С.Б. (II корпус)*.
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 калькулятора *Чернухину Л.В.*

4. Чернухиной Л.В.:

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.
- включать в рацион питания витаминизацию блюд,
- применять в работе «Примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования».
- контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой и готовой продукции,

- систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.

5. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить зам. заведующей *I корпус - Абдулаеву В.А.; II корпус - Носкову Л.Н.*

6. Ответственность за техническое состояние оборудования пищеблока возложить на заведующую хозяйством *Попову М.В.*

7. Кладовщику - Ходариной Е.И. (лицу ее заменяющему):

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

7.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов.

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

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

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

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

8. Шеф-повару Поповой Г.А., Кобзевой С.Б.

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 наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.

9. Младшим воспитателям:

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:

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 согласно присутствующих детей.

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

11. Педагогу-психологу Андреевой О.Ю. организовать психологическое сопровождение детей при организации питания в группах раннего возраста и с детьми в период адаптации.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая ДОУ



Н.В. Зайцева

С приложением документов:

19.05.2017

Андреева О.Ю.

Андреева О.Ю.

19.05.2017

Хорова

Хорова

19.05.2017

Т.В.М.

Т.В.М.

коф - Кожалова СВ

19.05.2017

Иванова И.И.

19.05.2017

Иванова И.И.

19.05.2017

Андреева О.Ю.

19.05.2017

Андреева О.Ю.

19.05.2017

Кожалова СВ

19.05.2017

Кожалова СВ