

## ПРИКАЗ

30.05.2023 г.

№ 132/2/01-20

### **Об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 26» г. Воркуты в летний оздоровительный период**

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 26» г. Воркуты (далее – МБДОУ) в летний период, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с утвержденным десятидневным меню, выполнения норм выхода блюд и калорийности, а также, осуществления контроля по данному вопросу в летний период 2023 года,

#### **П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Продолжать осуществлять в летний оздоровительный период 2023 года организацию питания воспитанников, посещающих МБДОУ «Детский сад № 26» г. Воркуты (далее – МБДОУ) с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих МБДОУ с 12-ти часовым режимом функционирования».

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания в летний период на кладовщика Есину Т.А., повара Расулову Б.Р., (с привлечением медицинской сестры), в соответствии с функциональными обязанностями и требованиями СанПиН.

3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в летний оздоровительный период.

4. Кладовщику Есиной Т.А., повару Расуловой Б. Р. (с привлечением медицинской сестры):

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню до 13 часов.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- питание сотрудников разрешается только в обед, по нормам, соответствующим нормам питания детей.

4.3. Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 текущего дня.

4.5. Контролировать ведение следующей документации:

- журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий;

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- журнал учета калорийности выполнения натуральных норм продуктов.

4.6. Провести консультацию для работников пищеблока и воспитателей по организации питания в летний период, по усилению санитарно – эпидемиологического режима, систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций. Срок: 01.06.2023.

5. Поварам (Расуловой Б.Р., Ткаченко А. А., Белоусовой М. А.):

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

5.2. Выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;

5.3. Строго следить за выставлением контрольного блюда.

5.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи готовых блюд.

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

5.6. Строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов.

6. Кладовщику Есиной Т.А. и лицу его замещающему:

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

6.2. Вести накопительную ведомость расхода продуктов.

6.3. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базу. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщиком в лице экспедитора.

6.4. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях Самоконтроля.

6.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

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

6.7. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МУ «МЦБ».

7. Работникам пищеблока:

7.1. Работать только по утвержденному меню.

7.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов производить по утвержденному графику.

7.3. Следить за наличием необходимых инструкций и инвентаря на пищеблоке:

- 10-дневное меню;
- технологические карты приготовления блюд;
- инструкция по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- медицинская аптечка;
- график закладки продуктов;
- график выдачи пищи с пищеблока;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточные пробы;
- вымеренная посуда с указанием объема.

8. Младшим воспитателям:

8.1. Строго соблюдать график получения детского питания и 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 осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.

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

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

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности.

- должностные инструкции повара, кладовщика, подсобного рабочего;

- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- график ежедневных санитарных мероприятий в условиях сохранения рисков распространения коронавируса на пищеблоке.

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте, работники пищеблока обязаны раздеваться в раздевалке.

12. Работники Учреждения, стоящие на питании, получают вид приема пищи – обед, по норме блюд, утвержденной для детей дошкольного возраста.

13. Делопроизводителю (Панюкова Н.М.) ознакомить с приказом всех сотрудников МБДОУ под роспись.

14. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И. о. заведующего

Е. М. Мироненкова