

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №18 «Звездочка» г.Воркуты
«Челядьёссёвмёдан 18№-а видзанін»
«Звездочка» школадзвелёданмуниципальнойсьёмкуд учреждение Воркуты

ПРИКАЗ

26.05.2025

№ 93

Об организации питания
воспитанников и сотрудников в летний оздоровительный период 2025 года

Во исполнение Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона «Об образовании в РФ», Федерального закона № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности продуктов питания», и с целью предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, контроля выполнения требований санитарного законодательства СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части выполнения рекомендуемых норм питания в образовательных учреждениях и повышения качества организации сбалансированного полноценного детского питания в МБДОУ «Детский сад № 18» г. Воркуты (далее МБДОУ) в летний оздоровительный период,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить график закладки продуктов (Приложение 1).
2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Гофанову Е.Ю.
3. Ответственному за питание кладовщику Гофановой Е.Ю. осуществлять:
 - 3.1. ежедневно написание меню-раскладки накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. ведение табеля питания сотрудников;
 - 3.3. соблюдение натуральных норм продуктов питания на 1 ребенка;
 - 3.4. соответствие пищевых рационов физиологическим потребностям детей путем подсчета химического состава и калорийности пищи на 1 ребенка;
 - 3.5. своевременность доставки продуктов, точность веса, соответствие сроков хранения и сертификатов качества, своевременную реализацию продуктов, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.
 - 3.6. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика в лице экспедитора.
 - 3.7. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.15
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МБДОУ (поварам Метаксопуло О.Г., Батманова Н.Н.) разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - 4.1. соблюдение технологии приготовления блюд, закладку необходимых продуктов в котлы в соответствии с утверждённым графиком;

4.2 снятие и хранение суточных проб с последующим проведением бракеража готовой продукции с записью результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции перед каждой раздачей пищи;

4.3 проведение С-витаминизации готовой пищи;

4.4 соблюдение графика выдачи готовых блюд;

4.5 наличие контрольного блюда.

5. Возложить ответственность за снятие проб готовой продукции на бракеражную комиссию:

кладовщик, повар, заведующий.

5. Привлечь медицинскую сестру ГБУЗ РК «ВДБ» (Святогор Э.В.)

6.1. к проведению С-витаминизации готовой пищи.

6.2 усилить контроль за соблюдением санитарных правил и правил личной гигиены работниками пищеблока (контроль прохождения осмотров персонала пищеблока, осмотра сотрудников пищеблока на наличие заболеваний).

7. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей групп за организацию питания детей каждой группы.

8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего

Гордеева Л.С.

График закладки продуктов

№ п/п	время	наименование продуктов
1	07.00	- мясо, куры в 1 блюдо
		- продукты для запуска
2	07.30	- масло в кашу
		- сахар для завтрака
3	09.30 – 10.30	- продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)
4	10.30	- масло во 2-е блюдо
		- сахар в 3 блюдо
5	13.00	- продукты для полдника
6	14.00 - 15.00	- продукты для ужина