

ПРИКАЗ

22.05.2025г.

№ 125/01.20

Об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 53» г. Воркуты в летний оздоровительный период 2025 года

В целях организации сбалансированного рационального питания воспитанников в летний оздоровительный период 2024 года, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», осуществления контроля по исполнению Федерального законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Педагогическим работникам, административно-управленческому персоналу (заведующий производством (шеф-повару)), учебно-вспомогательному персоналу (младшие воспитатели), обслуживающему персоналу (повара, кладовщик) продолжать осуществлять в летний оздоровительный период 2024 года организацию питания воспитанников, посещающих МБДОУ «Детский сад № 53» г. Воркуты (далее – Учреждение) с 12-ти часовым режимом пребывания.
2. Заведующему производством (шеф-повару) Толстых Г.А.:
 - 2.1. Работать по утвержденному 10-дневному меню.
 - 2.2. Систематически составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.4. Возврат и дописку в меню оформлять не позднее 9.00 часов.
3. Создать бракеражную комиссию для проведения приемочного контроля по выдаче готовой пищи в составе: заведующий производством (шеф-повар) Толстых Г.А. (в период отсутствия основного работника – повар Герб Н.В., Фазылгаянова Л.П.), повар Герб Н.В., представителя администрации – заведующий хозяйством Рябчун Н.И. (в период отсутствия основного работника – и.о.завхоза Ильина В.Ю.).

4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в Учреждении на летний оздоровительный период 2025 года (с 01.06.2025 по 31.08.2025):

Виды приема пищи / возрастные группы	Ясли	1 мл.гр.	2 мл.гр.	Средн.гр.	Старш.гр.	Подг.гр.
Завтрак	7.50	7.50	8.00	8.10	8.15	8.20
2-ой завтрак	9.40	9.40	9.40	9.40	9.40	9.40
Обед	11.20	12.00	12.00	12.15	12.25	12.30
Полдник	15.20	15.20	15.20	15.25	15.30	15.30
Ужин	17.00	17.05	17.10	17.15	17.20	17.25

5. Кладовщику Савиной Н.А. (на время отсутствия основного работника, и.о. кладовщика):

5.1. Следить за своевременностью доставки продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов.

5.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями Учреждения и поставщика в лице экспедитора.

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

5.4. Ежемесячно производить сверку продуктов питания.

5.5. Ежемесячно производить сверку израсходованных продуктов питания с отделом калькуляции МУ «Межотраслевая централизованная бухгалтерия».

6. Создать комиссию по проверке организации питания в Учреждении в следующем составе:

- Т.В. Тараторкина, заведующий (и.о. заведующего Н.В. Вишневская);

- Рябчун Н.И., заведующий хозяйством (и.о. завхоза Ильина В.Ю.);

- Аболонская Ю.Е., старший воспитатель.

7. Работникам пищеблока:

7.1. Работать только по утвержденному 10 – дневному 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. Работникам пищеблока запрещается хранить личные вещи и переодеваться на рабочем месте.
9. Ответственность за организацию питания детей на каждой возрастной группе несут воспитатели и младший воспитатель (соблюдение графика получения пищи с пищеблока, сервировка стола, доведение норм питания до каждого воспитанника).
10. Работники Учреждения, стоящие на питании, получают вид приема пищи – обед, по норме блюд, утвержденной для детей дошкольного возраста.
11. Общую ответственность, контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего

Н.В. Вишнивецкая