

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

01.06.2023 г. № 72-О/Д

**Организации питания воспитанников
в летний оздоровительный период**

С целью исполнения п.101 главы 7 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка», утвержденным приказом №КР ДСМ-59 от 09.11.2021 года (далее СанПин) и обеспечения воспитанников ГKKП «Ясли-сад №4 «Аружан» калорийным, сбалансированным питанием **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить и ввести с 01.06.2023 года в действие Единое меню лето-осень, согласованное с Институтом проблем питания и Управлением образования г.Астана.
2. Ответственность за организацию питания в ДО в летний период возложить на бракеражную комиссию.
3. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на медсестру Беккалиеву А.С. и Атемкулову У.А.
4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на завхоза Каиргожину Н.К.
5. Медицинской сестре:
 - 5.1. Внести меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 6 лет, посещающих ДО.
 - 5.2. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с меню.
 - 5.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (СанПиН).
 - 5.4. Контролировать ведение документации: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал отбора и хранения суточных проб.
 - 5.5. Дать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по особенностям организации питания в летний период, по усилению санитарно-эпидемиологического режима. Систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.
 - 5.6. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

6. Поварам:

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 несертифицированных продуктов либо блюд, приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.

7. Помощникам воспитателя:

7.1. Строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми.

7.2. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню 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.

9. Ответственность за исполнение данного приказа возложить на врача-педиатра Устинову Л.М., медсестру Беккалиеву А.С., Атемкулову, У.А., кладовщика Нуртазинову Г.Е., завхоза Каиргожину Н.К.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. заведующей ясли-сада



Жапашева А.М.