

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 43» г. Воркуты

П Р И К А З

01 июня 2024 года

№ 30

*Об организации питания воспитанников в летний оздоровительный период
и мерах по предупреждению кишечных инфекций среди воспитанников*

В целях эффективной организации оздоровительной работы с воспитанниками в летний период, предупреждения инфекционных и кишечных заболеваний среди воспитанников на основании СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утверждённых Постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 утверждённых Постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Перевести дошкольную группу на летний режим с 01.06.2024.
2. Организовать 5-ти разовое питание воспитанников дошкольной группы в летний оздоровительный период, увеличив в меню соки, сезонные овощи и фрукты с учетом ассортиментного перечня, включая салаты из свежих овощей нового урожая в целях профилактики ирсиниоза.
3. Осуществлять изменение режима питания воспитанников дошкольной группы (выдачи полдника) только на основании анкетирования родителей (законных представителей) и приказа директора «Об изменении режима выдачи полдника».
4. Создать бракеражную комиссию в составе:
Островой Т.Г., и. о. директора, - председателя,
Артеевой И.Н., ведущего экономиста, члена комиссии,
Русаковой М.В., заместителя директора, члена комиссии.
5. Осуществлять бракеражной комиссии бракераж готовой продукции и блюд в соответствии с Положением о бракеражной комиссии перед каждым приемом пищи и вносить записи о результатах бракеража в Журнал бракеража готовой продукции и блюд.
6. Утвердить График выдачи готовой пищи группе с 10-часовым режимом ~~пр~~бытия

воспитанников дошкольной группы в летний оздоровительный период.

Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник
8.20	10.00	11.40	15.10

Овчаренко В.Н., повару:

- соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, нормы закладки продуктов в соответствии с утвержденным директором ежедневным меню;
- производить витаминизацию третьих блюд;
- производить забор суточных проб;
- осуществлять мытье кухонной посуды в соответствии с санитарными нормами и требованиями;
- содержать в чистоте и порядке помещение пищеблока;
- соблюдать правила техники безопасности при приготовлении пищи, мытье посуды и уборке помещений;
- следить за чистотой спецодежды и соблюдать личную гигиену в течении рабочего дня.

2. Терентьевой Н.В., кладовщику:

- пересмотреть и составить график закупки продуктов в соответствии с новым рационом питания воспитанников дошкольной группы в летний оздоровительный период;
- неукоснительно выполнять среднесуточный набор продуктов для питания детей в день на одного ребенка, с этой целью проводить регулярный (1 раз в 10 дней) анализ выполнения норм питания на одного ребенка в день с целью своевременной коррекции заказов продуктов питания;
- усилить производственный контроль за формированием рациона питания детей дошкольной группы в летний период 2021 года, контроль за корректировкой заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов;
- осуществлять своевременный заказ продуктов питания в соответствии с разрешенным ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в летний период;
- не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации;
- хранить пищевые продукты в соответствии с условиями их хранения и сроками

годности, установленными предприятием–изготовителем в соответствии с нормативно-технической

документацией, оборудовать помещение для хранения продуктов приборами для температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами;

- обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к пищеблоку, помещениям, предназначенным для пребывания детей, санитарным комнатам;

- провести инструктаж по предупреждению травматизма с обслуживающим персоналом.

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И. о. директора

Т.Г. Острова