

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 44» г. Воркуты  
П Р И К А З**

30.05.2024

№ 172

*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 и ужина) только на основании анкетирования родителей (законных представителей) и приказа директора «Об изменении режима выдачи полдника и ужина».

4. Создать бракеражную комиссию в составе:

Тетериной О.Ф., директора, - председателя,

Артеевой И.Н., ведущего экономиста, - члена комиссии,

Самусенко З.И., завхоза, - 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 12-часовым режимом пребыванием воспитанников дошкольной группы в летний оздоровительный период.

Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник	ужин
8.20	10.40	11.40	15.25	16.20

#### 7. Самусенко З.И., 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.

#### 8. Самусенко З.И., завхозу:

- 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.

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

Тетерина О.Ф.