

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №17» города Канаш Чувашской Республики**

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
62	31.05.2024 г.

Об организации питания воспитанников
в летний оздоровительный период

В соответствии с [СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», [СанПиН 1.2.3685-21](#) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», в связи с началом летнего оздоровительного периода в целях укрепления и сохранения здоровья воспитанников детского сада работы дошкольных образовательных организаций",

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДООУ в летний период возложить на бракеражную комиссию.
2. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на медицинскую сестру.
3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на воспитателей.
4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Васильеву Т.М.
5. Медицинской сестре:
 - 5.1. применять в работе «Примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательное учреждение с 10,5 - часовым режимом функционирования;
 - 5.2. производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН);
 - 5.3. контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал отбора и хранения суточных проб;
 - 5.4. 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.
6. Завхозу Васильевой Т.М.
 - 6.1. вести накопительную ведомость расхода продуктов;
 - 6.2. вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов;
 - 6.3. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями;
 - 6.4. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля;
 - 6.5. производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой;

6.6. не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

7. Шеф - повару Ивановой Е.В., повару Витальевой М.В.

7.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи;

7.2. выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;

7.3. строго следить за выставлением контрольного блюда;

7.4. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания;

7.5. не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде;

7.6. строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.

8. Помощникам воспитателя:

8.1. строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;

8.2. осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;

8.3. строго соблюдать требуемую температуру блюд;

8.4. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

9. Воспитателям групп:

9.1. систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей;

9.2. осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей;

9.3. строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Руководитель
организации

заведующий

Маслова А.А.

(должность)

(подпись)

(ФИО)

С приказом ознакомлены:

_____/ Иванова Е.В.
_____/ Витальева М.В.
_____/ Васильева Т.М.
_____/ Иванова В.М.
_____/ Яковлева Р.Ф.
_____/ Гришина Г.В.
_____/ Егорова В.Н.
_____/ Немова О.А.
_____/ Васильева Л.П.
_____/ Ставинская Э.В.

_____/ Михайлова Н.Е.
_____/ Гаврилова Е.И.
_____/ Ильина Е.К.
_____/ Короткова Е.В.
_____/ Петрова Е.В.
_____/ Иванова О.В.
_____/ Витальева Т.В.
_____/ Егорова Н.Н.
_____/ Ильина Н.С.