

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 143 «Золотая рыбка» комбинированного вида г. Улан-Удэ**

670045, г. Улан-Удэ, ул. Буйко, 27А, тел.: 8(3012) 26-76-51 ds_143@govrb.ru

ПРИКАЗ

№ 38/5

От 19.05.2025 г.

«Об организации питания воспитанников в летний оздоровительный период»

На основании инструктивно – директивных документов:

1. Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ с изменениями и дополнениями
2. В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; 2003, N 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; 2006, N 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007, N 1 (ч. 1), ст. 21; 2007, N 1 (ч. 1), ст. 29; 2007, N 27, ст. 3213; 2007, N 46, ст. 5554; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 24, ст. 2801; 2008, N 29 (ч. 1), ст. 3418; 2008, N 30 (ч. 2), ст. 3616; 2008, N 44, ст. 4984; 2008, N 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, N 1, ст. 17; 2010, N 40, ст. 4969; 2011, N 1, ст. 6; 25.07.2011, N 30 (ч. 1), ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; 12.12.2011, N 50, ст. 7359; 11.06.2012, N 24, ст. 3069; 25.06.2012, N 26, ст. 3446), Указом Президента Российской Федерации от 19.03.2013 N 211 "О внесении изменений в некоторые акты Президента Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации 25.03.2013, N 12, ст. 1245) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; 2004, N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953)
3. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Ответственность за организацию питания в ДОУ в летний период возложить на кладовщика Алемасова А.В.;
2. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на шеф-повара Осипову Т.С., медицинскую сестру.
3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Черкасову Н.И.
4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заместителя заведующего по АХЧ Фролову О.В.
5. Кладовщику Алемасову А.В.:
 - 5.1. Применять в работе «Примерные десятидневные меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».
 - 5.2. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню.
 - 5.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН 2.4.1.3049-13).
 - 5.4. 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.
 - 5.5. 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.
- 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. Поварам Лукинчук Н.И., Осиповой Т.С.:

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. Младшим воспитателям

:

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 выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Н.А. Южакова



С приказом ознакомлены:

Южакова Н.А. *Южакова*
Осипова Т.С. *Осипова*
Черкасова Н.И. *Черкасова*
Лукинчук Н.И. *Лукинчук*