

МУ «ОДО администрация Надтеречного муниципального района»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД № 2 «СЕДАРЧИЙ» С.П. НАДТЕРЕЧЕНСКОЕ
НАДТЕРЕЧНОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБДОУ «Детский сад № 2 «Седарчий» с.п. Надтереченское»)

МУ «Теркан муниципальни кюштан ШДД»
«Муниципальни бюджетни школархойи депаран учреждени
«ТЕРКАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
ЛАХА-НЕВРЕ ЮБРГАН № 2 ЙОЛУ БЕРИЙН БЕШ «СЕДАРЧИЙ»
(МБШДУ «Лаха-Невре юрган № 2 йолу берийн беш «Седарчий»)

П Р И К А З

26.05.2022 г.

№ 46-ор

с. Надтеречное

Об организации питания воспитанников в летний оздоровительный период 2022 года

С целью организации полноценного питания воспитанников в летний оздоровительный период в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 «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 МБДОУ в летний оздоровительный период возложить на медицинскую сестру Алханову Л.С.
2. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на медицинскую сестру Алханову Л.С.
3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Махметову Р.У.
4. Утвердить меню.
5. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Матагову А. А.
6. Медицинской сестре Алхановой Л.С.:
 - 5.1. Применять в работе «Примерные десятидневные меню для организации питания детей в возрасте от от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».
 - 6.2. 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).
- 5.4. Контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции.
- 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. Повару Ахметхановой А.С.-А детского сада:
 - 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 воспитателей группы:
 - 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. Педагогу-психологу Ценгросвой М.М. организовать психологическое сопровождение детей при организации питания в группах с детьми в период адаптации.
11. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



А.С.Хасимикова

С приказом № 76-09 от « 26 » 05 20 22 г.

ознакомлены: _____ / Р. У. Махметова /
_____ / А. А. Матагова /
_____ / Л. С. Алханова /
_____ / Центрова М. М. /