



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №201»

П Р И К А З

17.05.2024

№ 148-Л

Об организации питания воспитанников
в летний оздоровительный период

В соответствии с требованиями СанПиН и с целью обеспечения условий для охраны жизни и здоровья детей в летний период 2024 года

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 повара Чурушкину Е.Г.;
3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Е.В. Пузанову;
4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на завхоза Кузьмину Н.А.
5. Завхозу Кузьминой Н.А.:
 - 5.1. Применять в работе «Утвержденное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1-ого 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).
 - 5.4. Вести накопительную ведомость расхода продуктов.
 - 5.5. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями.
 - 5.6. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.

- 5.7. Производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой.
- 5.8. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов на складе.
6. Повару Чурушкиной Е.Г.:
- 6.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.
- 6.2. Выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
- 6.3. Строго следить за выставлением контрольного блюда.
- 6.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- 6.5. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.
- 6.6. Строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.
7. Младшим воспитателям групп:
- 7.1. Строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;
- 7.2. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
- 7.3. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- 7.4. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.
8. Воспитателям групп:
- 8.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.
- 8.2. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
- 8.3. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.
9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.М.Груничева

С приказом ознакомлены:

Пронина Г.Г. -

Аверичева М.С. -

Апостолова С.В. -

Зайцева Е.И. -

Ермакова Р.Р. -

Кутраева Е.А. -

Казянина А.А. -

Минеева Т.А. -

Чурушкина Е.Г. -

Крайнова С.П. -

Арутюнян Г.В. -



Пузанова Е.В. -

Кузьмина Н.А. -