

Российская Федерация  
Ставропольский край, Советский район  
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад комбинированного вида № 4 «Берёзка»  
г. Зеленокумск, ул. Новая, 1д., телефон 8(86552) 6-17-04, 6-17-70  
ИНН/КПП 2619006587/261901001, e-mail:sovberezka@mail.ru

### ПРИКАЗ № 70-ОД

г. Зеленокумск

«24» мая 2024 г.

«Об организации питания в летний оздоровительный период»

На основании инструктивно – директивных документов:

- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;  
ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99  
г. № 52 – ФЗ, Постановление Правительства РФ от 24.07.2000г. № 554;  
ФЗ от 02.01.00г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;  
СанПиН 2.4.1.3049-13 «Гигиенические требования к зданию, помещениям,  
оборудованию и их содержанию», «Требования к размещению оборудования  
в помещениях ДОУ», «Требования к приему детей в ДОУ, режиму дня и  
организации воспитательно-образовательного процесса», «Требования к  
оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде», «Требования к условиям  
хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных  
изделий», «требования к составлению меню для организации питания детей  
разного возраста», «Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в  
ДОУ», «Требования к санитарному содержанию помещений ДОУ»,  
«Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров,  
гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала»,  
«Требования к соблюдению санитарных правил»; Письма Минздрава РФ от  
23.0-6.2003г. №13-16/42 «Об обеспечении общеобразовательных учреждений  
йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными  
микронутриентами»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-  
эпидемиологические требования к организации общественного питания  
населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к  
организации общественного питания и обучения, отдыха и оздоровления  
детей и молодёжи»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить 2-недельное примерное меню на летне-осенний период 2024 года.
2. Ответственность за организацию питания в ДОУ в летний период возложить на бракеражную комиссию.

3. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб на пищеблоке возложить на повара Степанову Е.Н. (при отсутствии на повара Уколову И.Н.).

4. Ответственность за соблюдения требований санитарных норм на пищеблоке возложить на повара Степанову Е.Н. (при отсутствии на повара Уколову И.Н.)

5. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Акинфиеву В.Н.

6. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на завхоза – Бортникову Н.С.

7. В отсутствие медицинской сестры кладовщику ДООУ Шишовой Г.И.:

7.1. Контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал хранения и отбора суточных проб.

7.2. Дать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по организации питания детей, имеющих аллергические и другие заболевания пищеварительной системы, по особенностям организации питания в летний период, по усилению санитарно-эпидемиологического режима. Систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.

7.3. Контролировать соблюдения требований санитарных норм на пищеблоке.

8. Кладовщику Шишовой Г.И.:

8.1. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 2-недельным меню.

8.2. Вести накопительную ведомость расхода продуктов.

8.3. Вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов.

8.4. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщикам, в соответствии с договорными отношениями.

8.5. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.

8.6. Производить отпуск продуктов со склада во 2-й половине дня в соответствии с меню - раскладкой

8.7. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

9. Поварам:

9.1. При составлении меню-требования в летний период учитывать:

- утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы,

- объем порций для этих групп,

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд,

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд,

9.2. Увеличить включение в рацион питания витаминизацию, использовать йодированные компоненты.

9.3. Применять в работе «Примерные десятидневных меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования».

9.4. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН).

9.5. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.

9.6. Выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.

9.7. Оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.

9.8. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.

9.9. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучения работников пищеблока с кухни в спец. одежде.

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

10. Младшему персоналу групп:

10.1. Строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;

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

10.3. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;

10.4. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

11. Воспитателям групп:

11.1. Систематически осуществлять воспитание культурно – гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.

11.2. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.

11.3. Вести табель посещаемости детей, анализ пропущенных дней по уважительным и неуважительным причинам.

11.4. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течении дня.

12. Педагогу-психологу организовать психологическое сопровождение детей при организации питания в группах раннего возраста и с детьми в период адаптации.

13. Контроль за исполнением данного приказа возлагаю на старшего воспитателя Акинфиеву В.Н., завхоза Бортникову Н.С. и оставляю за собой.

И.о.заведующего МДОУ

«Детский сад КВ № 4 «Берёзка» \_\_\_\_\_ З.Н. Захрящева