

Муниципальное бюджетное
дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида
№ 55 «Шалунишка»



Шаянкай» 55 нче катнаш балалар бакчасы»
муниципаль бюджет мәктәпкәчә белем бирү
учреждениесе

423814, РТ, город Набережные Челны, бульвар Молодежный, д.4
Телефон (8552) 58-30-09 – основной, 58-02-78 – заведующий, факс 58-30-09
ИНН 1650086511 КПП 165001001 ОГРН 103161005167
E-mail: 55sadik@mail.ru

ПРИКАЗ

от 28.05.2026

№ 118

«Об организации питания воспитанников
в летне-оздоровительный период»

На основании инструктивно-директивных документов:

1. Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ с изменениями и дополнениями, Федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования от 25.11.2013;

2. В соответствии с **СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», **СанПиН 1.2.3685-21** «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Санитарно-эпидемиологических правил **СП 3.1/2.1 3598-20** от 30.06.2020 (ред. от **21.03.2022**), утвержденных постановлением Главного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 (Эти правила действуют до **01.01.2024**), письма Роспотребнадзора от **11.04.2022** N **02/7815-2022-24** «О дополнительных мерах по профилактике актуальных инфекционных заболеваний при подготовке к летней оздоровительной компании»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДОУ 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 шеф-повара Сабирову Л.А..
3. Ответственность за соблюдением методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Курбанову и.Ш..
4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заместителя заведующего по хозяйственной части Солтангараеву А.А.

5. Старшей мед.сестре Гаттаровой З.З.:

- 5.1. 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.
- 5.2. Контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных нормпродуктов, журнал отбора и хранения суточных проб.
- 5.3. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучения работников пищеблока с кухни в спецодежде.

6. Шеф-повару Сабировой Л.А.:

- 6.1. Применять в работе «Примерные десятидневные меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7-и лет, посещающих ДООУ с 12-ти часовым режимом функционирования.
- 6.2. Своевременно осуществлять формирование заказа на доставку продуктов в соответствии с примерным 10-ти дневным меню.
- 6.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам, согласованное с ООО «ШП».
- 6.4. 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.
- 6.5. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.
- 6.6. Производить отпуск продуктов с кладовой строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой.
- 6.7. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

7. Поварам Сибгатуллиной Ф.Т., Шараповой А.Г.:

- 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. Строго контролировать своевременный вынос пищевых отходов, не допускать наличие на пищеблоке несертифицированных продуктов, либо блюд, приготовленных не в условиях пищеблока.

8. Младшим воспитателям групп:

- 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 течении дня.

10. Педагогу-психологу Сакаевой Е.В. организовать психологическое сопровождение детей при организации питания с детьми в период адаптации.

Заведующий ДОУ



Шагабудинова Л.Ф.

С приказом ознакомлены:

Ст. воспитатель

Курбанова И.Ш.

Ст. мед. сестра

Гаттарова З.З.

Зам. зав. по ХР

Солтангараева Л.Ф.

Шеф-повар

Сабирова Л.А.

Педагог-психолог

Сакаева Е.В.

Повара:

Шарапова А.Г.

Сибгатуллина Ф.Т.