

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида
№129 «Белоснежка»
(МБДОУ «Детский сад №129 «Белоснежка»)



«Карсылу»129 нчы катнаш балалар
бакчасы» муниципаль бюджет
мәктәпкәчә белем бирү учреждениесе
(«Карсылу»129 нчы балалар бакчасы
МБМББУ)

ПРИКАЗ

30.05.2025

№ 165

г. Набережные Челны

Об организации питания воспитанников
в летний оздоровительный период 2025 года

С целью организации полноценного питания воспитанников в летний оздоровительный период в соответствии с СанПиНом 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", приказываю:

1. Ответственность за организацию питания в МБДОУ в летний период возложить на заведующего или лицам её заменяющим и (или) бракеражную комиссию МБДОУ.
2. Всем сотрудникам необходимо строго соблюдать меры профилактики вирусных инфекций в соответствии с инструкциями и рекомендациями.
3. Утвердить график получения питания на пищеблоке на летний оздоровительный период 2024-2025 учебный год. (Приложение №1).
4. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на шеф-повара Загирову А.М.
5. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Гильмутдинову А.К.
6. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заместителя заведующего по ХР Салихову Н.В.
7. Старшей медсестре Азаматовой О.С.:
 - контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов;
 - предоставить рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по особенностям организации питания в летний период, по усилению санитарно-эпидемиологического режима. Систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.
8. Зав. производством(шеф-повару) Загирова А.М., поварам:
 - строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи;
 - выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;
 - строго следить за выставлением контрольного блюда;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания;

- не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде;

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

9. Младшим воспитателям:

- строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;

- осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;

- строго соблюдать требуемую температуру блюд;

- неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

10. Воспитателям групп:

- систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей;

- осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей;

- строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

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

12. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Э.Р. Газизова

С приказом ознакомлены:

№	Ф.И.О	Должность	Роспись
1.	Салихова Н.В..	Зам. заведующего по ХР	
2.	Гильмутдинова А.К.	Старший воспитатель	
3.	Азаматова О.С.	Старшая медсестра	
4.	Загирова А.М.	Зав.производством	
5.	Муртазина Е.Л.	Педагог-психолог	