



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 90 «СКАЗКА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ № 90 «Сказка»)
ул. Гражданская, 67 г. Симферополь 295048
тел. +7(3652)44-39-80

ПРИКАЗ

29.05.2025

№ 51

**Об организации питания
воспитанников в летний
оздоровительный период**

На основании Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ с изменениями и дополнениями; в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями; Методическими рекомендациями МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» от 22.07.2021; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»; СанПиН 2.3.2.1324-03, 2.3.2.1293-03, 2.3/2.4.3590-20; Письмом Минздрава РФ от 23.06.2003 № 13-16/42 «Об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в МБДОУ в летний период оставляю за собой.
2. Организацию питания осуществлять в соответствии с утвержденным 10-дневным меню
3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культуры турно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на заместителя по ВМР Петрова ДВ
4. Кладовщику Остапенко ОП составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню
5. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН 2.4.1.3049-13).
6. 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.

7. 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.
8. Осуществлять контроль за ведением накопительной ведомости расхода продуктов, тетради контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов; осуществлением возврата недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями; контрольным взвешиванием продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.
9. Производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой.
10. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.
11. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.
12. Строго следить за выставлением контрольного блюда.
13. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
14. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.
15. Строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.
16. Помощникам воспитателей:
 - 16.1 Строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;
 - 16.1 Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
 - 16.2 Строго соблюдать требуемую температуру блюд;
 - 16.3 Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.
17. Воспитателям групп:
 - 17.1 Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.
 - 17.2 Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
 - 17.3 Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.
18. Педагогу-психологу Шай МС организовать психологическое сопровождение детей младшего возраста при организации питания в период адаптации.
19. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.