



## АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА

### Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 157»

## П Р И К А З

12.05.2023

№ 37-ОД

Об организации питания  
воспитанников в летний  
период

В связи с началом летнего оздоровительного периода и перехода работы ДООУ, на основании приказа управления образования администрации Ленинского района города Нижнего Новгорода и в связи с началом летнего оздоровительного периода, в соответствии с требованиями СанПин и с целью обеспечения условий для охраны жизни и здоровья воспитанников и предупреждения детского травматизма в летний период 2023 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 поваров Мочалову О.А., Сидорову М.С.
3. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Безбородовой Н.Н.
4. Кладовщику Мочаловой О.А.
  - 4.1. Применять в работе «Примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования».
  - 4.2. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-ти дневным меню.
  - 4.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПин).
  - 4.4. Контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал отбора и хранение суточных проб.
  - 4.5. Вести накопительную ведомость расхода продуктов.
  - 4.6. Вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями недоброкачественным продуктам с приложением копий актов.
  - 4.7. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базу, в соответствии с договорными отношениями.
  - 4.8. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.

- 4.9. Производить отпуск продуктов со склада строго во 2-ой половине дня в соответствии с меню-раскладкой.
- 4.10. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовой.
5. Поварам Мочаловой О.А., Сидоровой М.С.:
- 5.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.
- 5.2. Выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
- 5.3. Строго следить за выставлением контрольного блюда.
- 5.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- 5.5. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.
- 5.6. Строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.
6. Медицинской сестре поликлиники № 32 (по согласованию) 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.
7. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирования культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Егорочкину Е.А.
8. Воспитателям групп:
- 8.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей за столом.
- 8.2. Осуществлять индивидуальный поход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
- 8.3. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.
9. Младшим воспитателям групп:
- 9.1. Строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми.
- 9.2. Обеспечить соблюдение питьевого режима в течение дня.
- 9.3. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей.
- 9.4. Строго соблюдать требуемую температуру блюд.
- 9.5. Строго соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

КОПИЯ  
ВЕРНА

Заведующий

*Мочалова*  
*Сидорова*  
*Егорочкина*  
*Медведева*  
*Мочалова*  
*Сидорова*  
*Егорочкина*  
*Медведева*



О.В.Ахунова

Заведующий

Ахунова Ольга Владимировна