

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 23 «Ласточка» города Евпатории Республики Крым»

Приказ

от 30.05.2025г

№ 01-04/103

**об организации питания и питьевого
режима воспитанников в летний
оздоровительный период**

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым от 07.04.2021г. №565/64, в целях укрепления и сохранения здоровья воспитанников, соблюдения питьевого режима,

Приказываю:

1. Медицинскую сестру, Назарову А.В.:

- назначить ответственным за организацию соблюдения питьевого режима;
- производить контроль организации питьевого режима ежедневно;
- обеспечить качество и безопасность кипяченой и бутилированной воды в условиях ее хранения (кипяченую - не более 3-х часов, бутилированную- по дате срока реализации);
- назначить ответственным за организацию питания в летний период, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке;
- организовать питание детей строго по утвержденному 10-дневному меню;
- своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню, контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб;
- производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам;
- 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;
- дать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по особенностям организации питания в летний период, по усилению санитарно-эпидемиологического режима; осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.

2. Старшего воспитателя, Гаджимурадову Ж.А.:

- назначить ответственными за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников.

3. Специалиста АХД Ковалевскую В.А.:

- назначить ответственным за техническое состояние оборудования пищеблока.

4. Кладовщику Хрейкиной Е.А.:

- вести накопительную ведомость расхода продуктов, тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов;
- своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями;
- осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля;
- производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню-раскладкой;
- не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в складских помещениях.

5. Поварам Мостовой Е.В. и Потаповой И.Н.:

- строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей, количеству сотрудников (стоящих в этот день на питании) и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи;

- выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом в раскладке;

- 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 несертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада;

- обеспечить качество и безопасность кипяченой воды и условия ее хранения (не более 3-х часов).

6. Воспитателям всех 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.

7. Помощникам воспитателей всех групп:

- 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;

- контролировать наличие питьевой воды в группе;

- в летний период организация питьевого режима осуществляется во время прогулки;

- температура питьевой воды, даваемой ребенку - 18-20 С;

- выдавать воду в керамической посуде, использованную посуду обрабатывать согласно инструкции. Допускается использование одноразовых стаканчиков.

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «ДС №23 «Ласточка»



Е.А.Ванюнина