

ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОД НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
УПРАВЛЕНИЕ
ОБРАЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
Детский сад общеразвивающего вида с
приоритетным осуществлением деятельности по
познавательнo-речевому направлению
развития воспитанников №108 «Счастливое
детство»
Адрес учреждения
423816, РТ, г. Наб. Челны, ул. Аделя Кутуя, д.4
(65/09)

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ЯР ЧАЛЛЫ ШӘФӘРЕ
МУНИЦИПАЛЬ БЕРӘМЛЕГЕ
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ
МӘГАРИФ ИДАРӘСЕ
МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЕ
МӘКТӘПКӘЧӘ БЕЛЕМ БИРУ
УЧРЕЖДЕНИЕСЕ

Яр Чаллы шәһәренең «Бәхетле балачак» 108 нче
балаларның танып белү-сөйләм юнәлеше буенча
үсеше эшчәнлеген өстәнгәккә гамәлгә ашыручы
гомумүстерешле балалар бакчасы»
423816, РТ, Яр Чаллы, ул. Аделя Кутуя, д.4
(65/09)

Телефон:, факс: 49-15-37 , E-mail: sadic108@yandex.ru
ОКПО: 48703946 , ОГРН: 1141650007487, ИНН /КПП: 1650283990/165001001

ПРИКАЗ

От 28.05.2026г.

№ 133

Об организации питания воспитанников в летний оздоровительный период

На основании инструктивно – директивных документов:
Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ, Федеральный
Государственный образовательный стандарт дошкольного образования от 25.11.2013, 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, утвержденных постановлением Главного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16.
Письмо Роспотребнадзор от 11.04.2022 N 02/7815-2022-24 « О дополнительных мерах по
профилактике актуальных заболеваний при подготовке к летней оздоровительной компании»

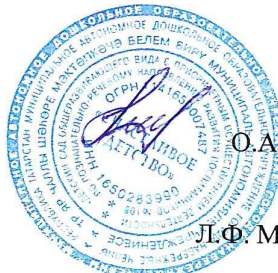
ПРИКАЗЫВАЮ:

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 заведующего Огородникову О.А.
3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Герасименко М.В.
4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на зам.зав. по ХР Марданову Л.Ф.
5. Своевременно осуществлять формирование заказа на доставку продуктов в соответствии с меню.
- 5.1 Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН).

- 5.2. 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.
 - 5.3. 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.
 - 5.4. Вести накопительную ведомость расхода продуктов.
 - 5.5. Вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов.
 - 5.6. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями.
 - 5.7. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.
 - 5.8. Производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой.
 - 5.9. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.
6. Шеф-повару Петровой В.И.:
- 6.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.
 - 6.2. Выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
 - 6.3. Строго следить за выставлением контрольного блюда.
 - 6.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
 - 6.5. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.
 - 6.6. Строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.
7. Младшим воспитателям групп:
- 7.1. Строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;
 - 7.2. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
 - 7.3. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;
 - 7.4. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.
8. Воспитателям групп:
- 8.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.
 - 8.2. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
 - 8.3. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

Заведующий МАДОУ №198

Ознакомлены :



О.А. Огородникова

М.В.Герасименко

Л.Ф. Марданова