

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города
Набережные Челны «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением деятельности по познавательно-речевому направлению развития
воспитанников № 115 «Звездочки»

ПРИКАЗ

От 15.05.2024

№ 122–о

Об организации питания воспитанников
в летний оздоровительный период

Работа МАДОУ № 115 в летний период направлена на удовлетворение
потребности воспитанников в оздоровлении, в отдыхе, движении, творческой и
познавательной деятельности, в связи с этим

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб на пищеблоке возложить на шеф-повара Селиванову Г.М.
2. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на воспитателей дошкольных групп.
3. Ответственность за техническое состояние оборудования пищеблока возложить на заместителя заведующего по хоз.работе Хохлову Н.Н.
4. Шеф повару Селивановой Г.М.:
 - 4.1. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы соответствия с договорными отношениями.
 - 4.2. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели целях самоконтроля.
 - 4.3. производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня соответствии с меню-раскладкой.
 - 4.4. не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.
 - 4.5. 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. Поварам Закировой М.Н., Низамовой М.Л.:
 - 5.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей, 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. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.
- 5.5. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- 5.6 не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спец одежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спец, одежде.
- 5.7. строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.
6. Младшим воспитателям:
 - 6.1. строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми
 - 6.2. осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
 - 6.3. строго соблюдать требуемую температуру блюд;
 - 6.4. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нор по организации питания.
7. Воспитателям групп:
 - 7.1. систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.
 - 7.2. осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
 - 7.3. вести табель посещаемости детей
 - 7.4. строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.
 - 7.5. организовать психологическое сопровождение вновь поступивших детей при организации питания в период адаптации.
8. Контроль за организацией питания в летний оздоровительный период, за выполнением данного приказа оставляю за собой

Заведующий МАДОУ № 115



A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Кузнецова".

Р.Р. Кузнецова