

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида №3 «Золотой ключик» г. Южно – Сахалинска**

693004, г. Южно-Сахалинск, ул. Ленина, 467 «а»

Телефон факс 8 (4242) 75-07-88

П Р И К А З

от 21.05.2025

№ 167

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

В связи с началом летнего оздоровительного сезона, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с целью организации полноценного питания воспитанников МАДОУ №3 в летний оздоровительный период,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Возложить ответственность за организацию питания в ДОУ в летний период 2025 года на **старшую медсестру А.В. Ерохину**.
2. Возложить ответственность за качественное приготовление пищи, правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке на **шеф-повара Е.М. Любомирову**.
3. Возложить ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирования культурно-гигиенических навыков у воспитанников на **старшего воспитателя В.В. Атрощенко**.
4. Возложить ответственность за техническое состояние оборудования пищеблока на **начальника хозяйственного отдела Н.И. Прончеву**.
5. **Старшей медицинской сестре А.В. Ерохиной:**
 - 5.1. Применять в работе «Примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».
 - 5.2. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню.
 - 5.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиНу).
 - 5.4. Контролировать ведение документации установленного образца.
 - 5.5. 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.
6. **Кладовщику Н.И. Прончевой:**

- 6.1. Вести накопительную ведомость расхода продуктов.
- 6.2. Вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов.
- 6.3. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщикам, в соответствии с договорными отношениями.
- 6.4. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.
- 6.5. Производить отпуск продуктов со склада строго во 2-ой половине дня в соответствии с меню-раскладкой.
- 6.6. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

7. Шеф-повару Любомировой Е.М., поварам Дончук И.П., Шкатула Г.Д.:

- 7.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.
- 7.2. Выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
- 7.3. Строго следить за выставлением контрольного блюда.
- 7.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- 7.5. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды.
- 7.6. Строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд, приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.

8. Младшим воспитателям:

- 8.1. Строго соблюдать график получения и приема пищи детьми;
- 8.2. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
- 8.3. Строго соблюдать требуемую температуру блюд.
- 8.4. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

9. Воспитателям групп:

- 9.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.
- 9.2. Строго следить за соблюдением режима питания и питьевого режима в течение дня.
- 9.3. Воспитывать навыки здорового образа жизни, культуру здорового питания, формировать и развивать представления о полезных и вредных продуктах питания, пользе витаминов.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

и.о. заведующего **МДОУ №3**

С приказом ознакомлены:



Парфентьева Л.В.

Ан О.А.

Атрощенко В.В.

Белоконева А.А.

Гришина Л.И.

Герасимова Т.В.
Горина Г.А.
Грибова Т.Л.
Галдынская А.С.
Громыко О.П.
Давыдова Л.В.
Дончук И.П.
Ерохина А.В.
Загородняя Е.В.
Калашникова Е.О.
Кольина Л.Н.
Комлева Л.А.
Красина В.Н.
Куликова Н.В.
Любомирова Е.М.
Мандракова О.С.
Молчанова С.С.
Нагуманова Д.А.
Никифорова Н.И.
Николаева Д.А.
Плетнева С.П.
Прончева Н.И.
Роткина О.О.
Самофал Л.В.
Скрыникова Т.В.
Снегирева О.Н.
Спесивцева М.В.
Столетова Т.В.
Стежных Е.А.
Титова Т.Г.
Фомина А.В.
Хан Сун Ок
Шкуратова Ю.В.
Шкатула Г.Д.

