

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ
БӘЛӘБӘЙ РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
БӘЛӘБӘЙ КАЛАҢЫНЫҢ
КАТНАШ ТӨРЗӘГЕ 2-СЕ “ЙОНДОЗСОК”
БАЛАЛАР БАКСАҢЫ
МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЫ
МӨКТӘПКӘСӘ БЕЛЕМ
БИРЕҮ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ
(БӘЛӘБӘЙ КАЛАҢЫНЫҢ 2-СЕ МАМББУ)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №2
«ЗВЕЗДОЧКА» Г.БЕЛЕБЕЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
БЕЛЕБЕЕВСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МАДОУ №2 Г.БЕЛЕБЕЯ)

БОЙОРОК
« 28 » май 2026й.

№ 43

ПРИКАЗ
« 28 » мая 2026г.

Об организации питания детей в летний оздоровительный период

В связи началом летнего оздоровительного периода, в целях укрепления и сохранения здоровья воспитанников, п р и к а з ы в а ю:

1.Возложить на бракеражную комиссию ответственность за организацию питания в летний период.

2.Медсестре Власовой В.М:

2.1. дать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по особенностям организации питания в летний период;

2.2. дать рекомендации помощникам воспитателям по усилению санитарно-эпидемиологического режима;

2.3. систематически осуществлять контроль соблюдения данных рекомендаций.

3.Повару ООО «Комбинат питания» Гафутдиновой В.Р.:

3.1. вести журнал бракеража готовой продукции;

3.2. обеспечить прием продуктов питания на пищеблок;

3.3. производить отпуск продуктов со склада в соответствии с меню-раскладкой;

3.4. вести накопительную ведомость расхода продуктов;

3.5.не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых;

3.6. вести журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

3.7. вести журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

3.8. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций;

3.9.выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;

- 3.10. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания;
- 3.11. не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде;
- 3.12. не нарушать маркировку технологического оборудования при приготовлении пищи;
- 3.13. не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада;
- 3.14. строго соблюдать личную гигиену.

4. Кухонному работнику ООО «Комбинат питания» Лысенковой Т.А. строго соблюдать личную гигиену, своевременно выносить бытовые отходы, соблюдать санитарно-эпидемиологический режим

5. Заведующему хозяйством Онищенко Н.Г. обеспечить бесперебойную работу технологического оборудования на пищеблоке.

6. Помощникам воспитателей групп:

- 6.1. строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;
- 6.2. осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по 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 нормы по организации питания.

7. Воспитателям всех возрастных 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. следить за осанкой детей во время приема пищи;
- 7.4. строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

8. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.Г. Галиева