

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад
комбинированного вида №5
«Золотой ключик» поселка
городского типа Актюбинский
Азнакаевского муниципального
района Республики Татарстан



Мәктәпкәчә белем бирү
муниципаль бюджет
учреждениесе Татарстан
республикасы Азнакай
муниципаль районы Актүбә
эшчеләр бистәсе «Катнаш
төрдәге 5 нче «Алтын ачкыч»
балалар бакчасы»

423304, РТ, Азнакаевский район
п.г.т.Актюбинский
ул.Губкина 26
тел. 3-14-34
D5Akt.azn@mail.ru

423304, ТР, Азнакай районы
Актүбә эшчеләр бистәсе
Губкина урамы, 26
тел. 3-14-34
D5Akt.azn@mail.ru

ПРИКАЗ

от 09.09.2025г.

БОЕРЫК

№131/1

Об организации питания в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологической картой, а так же в рамках осуществления в 2024/2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить осенне-зимнее «Примерный 10-дневный рацион питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №5 «Золотой ключик» п.г.т.Актюбинский Азнакаевского муниципального района РТ меню на период с 01.09.2024 г. по 28.02.2025 г.
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным «Примерными 10-дневным рацион питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №5 «Золотой ключик» п.г.т.Актюбинский Азнакаевского муниципального района РТ
Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
3. Возложить ответственность на старшую медсестру Романову Е.Н. за
 - разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей и норм питания;
 - ежедневное обновление меню на информационных стендах для родителей;
 - составление ежедневного меню-требования, накануне предшествующего дня указанного в меню с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии таблицей замены продуктов, при отсутствии основных продуктов;
 - предоставление меню-требования для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00 часов;

- контролем по правильной кулинарной обработке, выходом блюд и вкусовым качествам пищи;
 - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - контролем правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и записи в журнале « Готовых блюд», оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильности ее хранения;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорий пищи;
 - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и обработки, использования по назначению.
4. Возложить ответственность на завхоза Важнову Т.В. за:
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение пищеблока кухонными инвентарем, посудой и моющими средствами.
5. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик учреждения Галееву М.К.
- Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБОУ (медсестра, кладовщик, повар) и поставщика, в лице экспедитора.
6. Получение продуктов в кладовую производится кладовщиком Галееву М.К. материально ответственное лицо.
- При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Журнал бракеража сырой продукции», «Бракеражный журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов».
- Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованиям не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню-требованиям, под подпись (повар).
7. Поварам:
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
8. - производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку (Романовой Е.Н., Галеевой М.К.);
9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 ...+6 °С на поваров: Баландину Н.И
10. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
заведующий Е.А. Калбанова
старшая мед.сестра Е.Н. Романова,
11. завхоз Галеева М.К.
- Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов.
12. Утвердить график приема пищи.
13. Утвердить график получения пищи. Приложение №2.

14. Возложить ответственность на воспитателя и младших воспитателей всех возрастных групп за:

- получение с пищеблока и раздачу готовой пищи детям;
- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

15. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.А. Калбанова

