

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
ЭЛКИ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ  
БАЗАРЛЫ МАТАК АВЫЛЫ «ТЕРЕМОК»  
БАЛАЛАР БАКЧАСЫ МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ  
МӘКТӘПКӘЧӘ БЕЛЕМ БИРУ УЧРЕЖДЕНИЯСЕ  
422870, Б.Матак, Имәнле, ур. 2а  
E-mail: badertdinova.gulsum@mail.ru  
ОКПО 54405704, ОГРН 1021605757392  
ИНН\КПП 1606001780\160601001



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ  
САД «ТЕРЕМОК» СЕЛА БАЗАРНЫЕ МАТАКИ  
АЛЬКЕЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
422870, с. Б.Матаки, ул. Дубравная, 2а  
E-mail: badertdinova.gulsum@mail.ru  
ОКПО 54405704, ОГРН 1021605757392  
ИНН\КПП 1606001780\160601001

Приказ № 92 п 7

от 01.09.2020г.

### «Об организации питания детей» в 2020-2021 уч. году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020-2021 учебном году.

#### Приказываю:

1. Организовать питания детей в учреждении в соответствии с «Примерным 12 –ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 7 лет посещающих дошкольного образовательного учреждения с 10 часовым режимом функционирования», согласованное зам. начальника Территориального отдела управления Роспотребнадзора в Нурлатском районе и в г. Нурлат. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующую Бадертдиновой М.М.
3. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом группы:

Завтрак –8.30 –8.50

Второй завтрак –10.00 –10.20

Обед –11.30 –12.00

Полдник –15.00-15.20

4. Ответственному за питание заведующему Бадертдиновой М.М.
  - 4.1. Составлять меню –требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - 4.2. При составлении меню –требование учитывать следующие требования:
    - определять норму на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
    - в конце меню ставить подпись заведующего, повара.
  - 4.3. Представлять меню для утверждения заведующему ДОУ на кануне предшествующего дня указанного в меню.
  - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее с 9.00.
  - 4.5 Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание-залог здоровья» график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.
  - 4.6 Ежедневно выставлять на полки для контрольных блюд готовое блюдо (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник).

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару, завхозу, заведующей:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количества, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность заведующий детским садом Бадертдинова М.М., завхоз Хуснутдинова Н.Ф..

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем ДОО (заведующим, завхозом, поваром), и поставщика.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Хуснутдинова Н.Ф., материально –ответственное лицо в присутствии повара Гиниятуллиной А. Р..

5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5.6 При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Хуснутдинова Н.Ф. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»

5.7 В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке, ответственность за ее ведение возлагается на повара Гиниятуллину А.Р.

5.8. Повару Гиниятуллиной А.Р. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9 Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10 Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2- +6 С на повара Гиниятуллину А.Р.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения данного продукции и разрешения выдачи данного продукции в группы в составе:

- Заведующий Бадертдинова М.М.

- Завхоз Хуснутдинова Н.Ф

6.1 Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы(приложение №1)

8. На пищеблоке необходимо иметь :

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранится в специальной папке);

- инструкции по организации детского питания в ДОО;

- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

Группа раннего возраста- воспит: Риянова Л.А., Шигапова М.Ф., мл восп. Базирова И.З., Нигматуллина Л.К.

Младшая группа – Сабирова Г.Я., Шигапова М.Ф., мл восп. Сафина Г.Р., Нигматуллина Л.К.



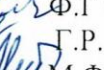











Старшая группа – восп Валеева Г.Р., Сагдиева Ф.Г., мл восп Ситдикова Г.Г., Нигматуллина Л.К.

Подготовительная группа – восп. Гатауллина Г.Р., Сагдиева Ф.Г., мл. восп Абзалова А.М., Нигматуллина Л.К.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой

Заведующий ДОУ:

С приказом ознакомлены:

	М.М. Бадертдинова
	Г.Я. Сабирова
	Ф.Г. Сагдиева .
	Г.Р. Валеева
	М.Ф. Шигапова
	Г.Р. Гатауллина.
	Л.А. Риянова .
	И.З. Базирова.
	Л.К. Нигматуллина
	Г.Р. Сафина
	Г.Г. Ситдикова.
	А.М. Абзалова.
	А.Р. Гиниятуллина.
	Н.Ф. Хуснутдинова

